

Speisekarte

DÄNEMARK
FINNLAND
ISLAND
NORWEGEN
SCHWEDEN

NORDISCHE
BOTSCHAFTEN

Für unsere externen Gäste
Von 13.00 – 15.00 Uhr

16.02.–20.02.

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Hauptgericht 3	Suppe
Mo	Saftiger Duroc-Schweinebraten mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Presskartoffeln / 10,50 Euro /	Forelle Filet mit Gemüse-Couscous, dazu Kräuterdip / 11,00 Euro /	Kichererbsen-Bratling an Greyerzer- Sauce, dazu Spätzle und kleiner Salat / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Di	Gebratene Perlhuhnbrust - Supreme mit Safransauce und Blumenkohl, dazu Kartoffelpüree / 10,00 Euro /	Seelachsmedaillons in Kokosmilch gedünstet mit Lauch-Karotten-Gemüse an Kurkumareis / 10,50 Euro /	Penne mit vegetarischer Bolognese, dazu Parmesan / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Mi	Geflügelspieß mit Erdnuss-Soße auf Gemüsereis / 9,50 Euro /	Rotbarschfilet mit Kohlrabi-Rahm und Knusprig Grünkohl, dazu gebackene neue Kartoffeln / 10,50 Euro /	Sellerieschnitzel mit Kartoffellecken und Sourcream, dazu Weißkrautsalat / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Do	Kjöttbullar mit Karotten und Kartoffelstampf, dazu Preiselbeeren / 9,50 Euro /	Backfischfilet an gebratenen Teriyaki-Eiernudeln mit Gemüse / 10,50 Euro /	Gefüllte Paprika mit Quinoa, dazu Thymiankartoffeln und Pilzrahm / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Fr	Hausgemachtes Coq au Win mit Karotten und Zwiebeln auf Duftreis / 9,50 Euro /	Barschfilet mit Mandel-Ingwer Krusten, dazu Grilltomate und heimische Kartoffeln / 10,50 Euro /	Gemüse-Kartoffel-Omelette an Rote Beete Salat / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /