

# Speisekarte

DÄNEMARK  
FINNLAND  
ISLAND  
NORWEGEN  
SCHWEDEN

NORDISCHE  
BOTSCHAFTEN

Für unsere externen Gäste  
Von 13.00 – 15.00 Uhr

23.02.–27.02.

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Hauptgericht 3	Suppe
Mo	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> mit Erdbeeren und Frühlingslauch in Sweetchilisojasauce, dazu Reis / 9,50 Euro /	<b>Tilapiafilet</b> in Mandelkruste auf Fenchel- Orangen-Sauce auf Penne / 10,50 Euro /	<b>Vegetarische Bratwurst</b> , dazu Kartoffel-Kürbisgratin und kleiner Salat / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /
Di	<b>Hausgemachte Lasagne</b> mit Kleinem Salat / 9,50 Euro /	<b>Fischvariation</b> auf Wildreis mit Curry- Kichererbsen-Kürbisgemüse / 10,50 Euro /	<b>Buntes Backofen-Gemüse</b> mit Neukartoffeln, dazu Kräuterquark / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /
Mi	<b>Schweinebraten</b> auf Majoran-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Apfel-Rotkohl / 9,50 Euro /	<b>Thunfisch-Bowl</b> mit Avocado, eingelegten Gurken, Radieschen, Kirchtomaten und Jasminreis / 12,00 Euro /	<b>Blumenkohlsteak</b> mit gratiniertem Cheddar auf cremiger Polenta und Süßkartoffelchips / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /
Do	<b>Mexikanisches Taco- Schnitzel</b> , mit gefüllter Backkartoffel, dazu Mais-Dip und Tomatensalsa / 9,50 Euro /	<b>Schollenfilet in Wirsingmantel</b> mit Pommery–Senf-Kartoffeln und Wurzelgemüse / 11,50 Euro /	<b>Bratkartoffeln</b> mit Rührei und Kräuter- Champignons / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /
Fr	<b>Wiener Käsekrainer</b> serviert mit scharfem Senf, Bratkartoffeln und frischem Krautsalat / 9,50 Euro /	<b>Gebratene Garnelen</b> in aromatischem Knoblauchöl mit Nudeln, Parmesan und frischen Tomaten / 11,50 Euro /	<b>Gebratener Rauchtoufu</b> mit chinesischen Bratnudeln / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /