

Speisekarte

DÄNEMARK
FINNLAND
ISLAND
NORWEGEN
SCHWEDEN

NORDISCHE
BOTSCHAFTEN

Für unsere externen Gäste
Von 13.00 – 15.00 Uhr

23.03.–27.03.

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Hauptgericht 3	Suppe
Mo	Frikassee von Schwein in Pikanten-Chili-Estragon-Sauce mit Pilzen auf Basmatireis / 9,50 Euro /	Rotbarschfilet auf Linguine in Chiliöl mit gebratenem buntem Gemüse und Rucola / 10,50 Euro /	Gebackener Halloumikäse im Haselnussmantel mit griechischem Paprika-Oliven-Salat und Reis / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Di	Hausgemachtes Schnitzel auf Rahmchampignons mit Basilikum und Presskartoffeln / 9,50 Euro /	Garnelenspieß mit geschmortem Zucchini-Gemüse in Pesto und Kürbiskern-Risotto / 11,50 Euro /	Geschmorte Paprika gefüllt mit Quinoa und Pilze, dazu Linsen-Curry / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Mi	Hausgemachter Farmer's Pie mit herzhafter Bolognese, überbacken mit cremigem Kartoffelpüree / 9,50 Euro /	Gebratenes Seelachsfilet auf Berglinsen-Süßkartoffel-Gemüse, dazu Neue Kartoffeln / 10,50 Euro /	Gefüllte Auberginenschiffchen mit buntem Gemüse und Mozzarella überbacken, dazu Gnocchi / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Do	Spaghetti Carbonara mit Parmesan und Rucola - Salat / 9,50 Euro /	Backfisch mit hausgemachter Remoulade, dazu Bratkartoffeln und Weißkohlsalat / 10,50 Euro /	Urter Pannekake mit Brunnenkresse, gefüllt von Blumenkohl-Möhren-Gemüse und Löwenzahn / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Fr	Gebratene Freiland-Maishähnchenkeule auf Blumenkohl mit Bärlauch-Sauce, serviert mit Rigatoni / 9,50 Euro /	Fischlasagne mit kleinem Salat / 10,50 Euro /	Glasnudelsalat mit Sprossen-Gemüse und Koriander, dazu gebratene Tofu / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /