

Speisekarte

DÄNEMARK
FINNLAND
ISLAND
NORWEGEN
SCHWEDEN

NORDISCHE
BOTSCHAFTEN

Für unsere externen Gäste
Von 13.00 – 15.00 Uhr

30.03.–02.04.

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Hauptgericht 3	Suppe
Mo	Hähnchengeschnetzeltes mit Erdbeeren und Frühlingslauch in Sweet-Chili- Sojasauce, dazu Reis / 9,50 Euro /	Seelachsfilet mit Kräuter-Philadelphiacreme und Wokgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln / 10,50 Euro /	Ratatouille Strudel auf Gorgonzolasauce und Rucola / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Di	„Svinekød Bøffer“ Schweinenacken Steak von Duroc auf Thymiansauce mit Kartoffel-Broccoli-Gratin / 10,00 Euro /	Gebratenes Rotbarschfilet auf Bärlauch-Norvegia-Käse- Risotto, Rote Beete und Zucchini / 10,50 Euro /	Broccoli Bratling mit Norvegia-Käse-Quark - Schnittlauch, dazu Rosmarinkartoffeln / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Mi	Hausgemachte Hühnerfrikassee auf Pilawreis / 9,50 Euro /	Welsfilet mit einer Ofenkartoffel und Yoghurt-Brunnenkresse-Dip, dazu ein kleiner Salat / 10,50 Euro /	Lauch-Rösti mit gratinierten Zucchini auf Orangen-Ingwer-Sauce / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Do	Chop Suey von Putenbruststreifen und Paprika-Lauchgemüse mit Eiernudeln / 9,50 Euro /	Dry Age Kabeljau Fischkuchen mit grünen Oliven-Paprikasalat, dazu Rosmarinkartoffeln / 11,00 Euro /	Zucchini Puffer mit Kräuterpolenta und Tomatenrelish / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Fr				

Feiertag