

# Speisekarte

DÄNEMARK  
FINNLAND  
ISLAND  
NORWEGEN  
SCHWEDEN

## NORDISCHE BOTSCHAFTEN

Für unsere externen Gäste  
Von 13.00 – 15.00 Uhr

# 20.04.–24.04.

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Hauptgericht 3	Suppe
<b>Mo</b>	<b>Geschmorte Entenkeule</b> mit Apfelrotkohl, dazu Bratkartoffeln / 12,00 Euro /	<b>Fischlasagne,</b> dazu ein kleiner Salat / 10,50 Euro /	<b>Bratkartoffeln</b> mit Rührei und Kräuter- Champignons / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /
<b>Di</b>	<b>Hähnchenbruststeak</b> mit Safran -Aioli, dazu Spitzkohl- Ingwersalat und Rosemarin-Kartoffeln / 9,50 Euro /	<b>Forellefilet</b> auf Wildreis mit Curry Kichererbsen-Kürbisgemüse / 11,00 Euro /	<b>In Ofen gebackenen Süßkartoffeln</b> mit Frischkäse, Avocado und Kirschtomate, dazu Hummus / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /
<b>Mi</b>	<b>Spareribs</b> mit Bratensauce auf Kartoffelpüree / 9,50 Euro /	<b>Seelachsfilet</b> auf Penne all' Arrabiata / 10,50 Euro /	<b>Blumenkohl Steak</b> mit gratiniertem Cheddar auf Cremigen-Polenta und Süßkartoffel-Chips / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /
<b>Do</b>	<b>Rindfleischbraten</b> mit Wirsingkohl, dazu Press-Kartoffeln / 11,50 Euro /	<b>Backfisch</b> mit Pommery–Senf- Kartoffeln und Wurzelgemüse / 10,50 Euro /	<b>Vegetarische Bratwurst,</b> dazu Kartoffel-Kürbisgratin und kleiner gemischter Salat / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /
<b>Fr</b>	<b>Selbst gekochtes Coq au Win</b> mit Karotten und Zwiebeln auf Duftreis / 9,50 Euro /	<b>Gebratene Garnelen</b> mit Knoblauchöl, dazu Nudeln, Parmesan und frische Tomaten / 11,50 Euro /	<b>Hausgemachte Rauchtoufu</b> mit chinesischen Bratnudeln / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /