

# Speisekarte

DÄNEMARK  
FINNLAND  
ISLAND  
NORWEGEN  
SCHWEDEN

## NORDISCHE BOTSCHAFTEN

Für unsere externen Gäste  
Von 13.00 – 15.00 Uhr

# 11.05.–15.05.

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Hauptgericht 3	Suppe
<b>Mo</b>	<b>Hähnchen-Curry</b> mit grünen Bohnen und duftendem Basmatireis / 9,50 Euro /	<b>Seelachsfilet</b> auf Gelben Linsen-Gemüse, dazu Gnocchi mit Basilikum-Pesto / 10,50 Euro /	<b>Fein gewürztes Rührei</b> mit Spinat und Salzkartoffeln / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /
<b>Di</b>	<b>Variation von Perlhuhn</b> mit Tomaten-Lauchragout, dazu Kartoffelpüree / 10,00 Euro /	<b>Isländisches Rotbarschfilet</b> mit pikantem Chinakohl und grünen Bohnen in Ingwersud, dazu Glass Nudelsalat / 10,50 Euro /	<b>Spätzle -Pfanne</b> mit gebratenen Austernpilzen und Rucola / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /
<b>Mi</b>	<b>Rindfleisch“ nach Phnom Penh Art“</b> mit Kohlrabi und Wildreis / 11,50 Euro /	<b>Backfisch Filet</b> in Piccata mit Polenta und Basilikum-Tomatensauce / 10,50 Euro /	<b>Hausgemachte Spinat-Crêpe</b> mit Tomaten- Lauch-Gemüse, dazu Wildreis / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /
<b>Do</b>	<b>Feiertag</b>			
<b>Fr</b>	<b>Gyros</b> mit Schafskäse, Paprika und Reis, dazu Gurken-Minze-Dip / 9,50 Euro /	<b>Heilbutt Filet</b> auf Teriyaki Sauce mit Bratnudeln und Gemüwestreifen / 12,00 Euro /	<b>Gemüse-Reisbratling</b> an Gorgonzolasauce mit Man- deln und Broccoli / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /