

Speisekarte

DÄNEMARK
FINNLAND
ISLAND
NORWEGEN
SCHWEDEN

NORDISCHE BOTSCHAFTEN

Für unsere externen Gäste
Von 13.00 – 15.00 Uhr

10.08.–14.08.

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Hauptgericht 3	Suppe
Mo	Geschmorte Hähnchenbrust in Paprikarahm, glasierten Karotten und Petersilienkartoffeln / 9,50 Euro /	In Kokosmilch gedünstete Seelachsmedaillons mit Lauch-Karottengemüse und Curryreis / 10,50 Euro /	Backkartoffel mit Kräuterquark, hausgemachtem Eiersalat, Leinöl, dazu kleiner Salat / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Di	Mediterranes Geflügel Variation an Tomaten-Thymiansauce, hausgemachter Tzatziki und Olivenreis / 9,50 Euro /	Gebratenes Rotbarschfilet mit Erbsen, Speckwürfeln, und Kartoffelpüree, dazu frische Minze / 10,50 Euro /	Gebackene Ziegenkäse mit karamellisiertem Pfirsich und Honig Nudelsalat / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Mi	Duroc Schweinesteak auf Wurzelgemüse, Meerrettichsauce und Spätzle / 10,00 Euro /	Fischlasangne mit buntem Blattsalat und Kräuter dressing / 10,50 Euro /	Sellerieburger mit Kartoffelecken und Sour Cream / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Do	Gebratene Entenbruststreifen, mit Tomaten-Basilikumöl, dazu Sommersalat und Kartoffelwürfeln / 12,00 Euro /	Geräuchertes Forellenfilet mit Gurkensalat und Dillkartoffeln / 11,00 Euro /	Gefüllte Aubergine mit Kartoffelpüree, Pilzrahm und Paprikasalat / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Fr	Campo Cote de Boeuf mit hausgemachter Remoulade, Röstzwiebeln und Kartoffelsalat / 12,50 Euro /	Marinierte Garnelen mit Kürbiskern-Pesto, Grillgemüse und Rigatoni, dazu Parmesan / 11,50 Euro /	Penne auf frischem Blattspinat, Gorgonzolasauce und getrockneten Tomaten / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /