

Speisekarte

DÄNEMARK
FINNLAND
ISLAND
NORWEGEN
SCHWEDEN

NORDISCHE
BOTSCHAFTEN

Für unsere externen Gäste
Von 13.00 – 15.00 Uhr

31.08.–04.09.

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Hauptgericht 3	Suppe
Mo	Gebratenes Perlhuhn mit Tsatsiki, Oliven-Rosmarin-Kartoffeln und frischem Salat / 10,00 Euro /	Isländisches Seelachsfilet auf Rote Bete Gemüse und Sellerie-Kartoffelstampf / 10,50 Euro /	Gebackene Ziegenkäse mit karamellisiertem Pfirsich und Honig Nudelsalat / 9,50 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Di	Mariniertes Five-Spice-Carré vom Duroc-Schwein auf Roter Bete und Äpfeln, dazu neue Kartoffeln / 11,50 Euro /	Kräuter Matjes mit roten Zwiebeln, gepickeltem Blumenkohl und Kürbis-Kartoffelsalat / 10,50 Euro /	Auberginen-Frischkäse Cannelloni auf Basilikum-Tomaten-Sauce / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Mi	Geschmortes Kalbs-Ossobuco in Tomaten-Wurzelgemüse-Sauce, dazu Penne / 12,50 Euro /	Pikante Garnelen mit Linguine, mediterraner Tomatensauce und feinen Gemüsestreifen / 11,50 Euro /	Süßkartoffel-Blumenkohl-Quiche, dazu ein kleiner Salat / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Do	Duroc Schweine Steak mit Selleriewurzeln und Mohren, dazu Meerrettich-Kartoffelpüree / 10,50 Euro /	Fisch Variation auf Möhrenpüree und Frühlingslauch, dazu Hummer-Sauce und Dillkartoffeln / 11,50 Euro /	Karotten-Spinat-Küchlein auf cremiger Parmesansauce und Paprikagemüse / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Fr	Entrecôte mit Estragonbutter und Champignons, dazu hausgemachte Rösti / 12,50 Euro /	Dorade Royal im Ganzen auf kandierten Kirschtomaten mit Basilikum, dazu Kartoffelspalten / 13,00 Euro /	Pikanter Thaisalat mit Glasnudeln und knusprigen Frühlingsrollen / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /