

Speisekarte

DÄNEMARK
FINNLAND
ISLAND
NORWEGEN
SCHWEDEN

NORDISCHE
BOTSCHAFTEN

Für unsere externen Gäste
Von 13.00 – 15.00 Uhr

28.09.–02.10.

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Hauptgericht 3	Suppe
Mo	Hähnchenbrust auf Glasnudelsalat mit Tamarindensauce und Erdnüssen / 10,00 Euro /	Rotbarschfilet im Ingwersud mit Brokkoli und Wasabi-Kartoffelpüree / 11,00 Euro /	Pasta mit Linsenbolognese, dazu Rucola / 9,50 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Di	Enchilada con Carne mit kleinem Salat / 10,00 Euro /	„Sild“ Hering mit Eingelegtem Kürbis, dazu Pellkartoffeln / 11,00 Euro /	Palatschinken mit Ricotta-Spinat-Füllung, dazu ein kleiner gemischter Salat / 9,50 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Mi	Geflügelvariation mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Spätzle / 10,00 Euro /	Seelachsfilet mit Kürbiskernpesto, dazu Kürbis und Oliven-Polenta- Creme / 11,00 Euro /	Tofu-Kürbis-Bratlinge auf Kokossauce mit Limettenblättern, dazu Sprossengemüse und Reisnudelsalat / 9,50 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Do	Spanferkelkrustenbraten mit Rotkohl und Kartoffelklöße / 11,50 Euro /	Schollenfilet im Tempurateig auf Salat mit gebackenen Kartoffeln und Gurkendip / 12,00 Euro /	Vegetarische Frühlingsrollen mit Süßsaurem Dip, dazu Langkornreis mit Gemüse / 9,50 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Fr	Duroc-Schweinenacken in Riesling-Käse-Sauce mit Rosmarinkartoffeln und Wirsing / 11,00 Euro /	Fischfilet in Teriyakisauce auf Mangold, Schalotten und Radieschen, dazu Wildreis / 11,00 Euro /	Ofenkartoffel mit Blumenkohl-Käse-Füllung, dazu ein kleiner Salat / 9,50 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /