

Speisekarte

DÄNEMARK
FINNLAND
ISLAND
NORWEGEN
SCHWEDEN

NORDISCHE BOTSCHAFTEN

Für unsere externen Gäste
Von 13.00 – 15.00 Uhr

05.10.–09.10.

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Hauptgericht 3	Suppe
Mo	Maishähnchenbrust Suprême, gegrillt mit Avocado-Joghurt-Creme, gegrillten Tomaten und neuen Kartoffeln / 10,50 Euro /	Seelachsfilet mit Ricotta-Spinat-Kruste auf Rotelinsenspaste mit Oliven und Tomaten / 11,00 Euro /	Rösti mit Frühlingsquark, gerösteten Sonnenblumenkernen und kleinem Salat / 9,50 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Di	Spaghetti Carbonara mit geriebenem Parmesan / 10,00 Euro /	Gebratenes Forellenfilet mit neuen Kartoffeln und Leinölquark, dazu Feldsalat / 11,50 Euro /	Kräuter-Dinkel-Crêpes gefüllt mit Lauchgemüse und Champignons, dazu Mango- Chutney und Wildreis-Timball / 9,50 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Mi	Duroc-Schweinebraten mit Selleriewurzeln und Mohren, dazu Meerrettich- Kartoffelpüree / 11,00 Euro /	Garnelenspieß mit hausgemachten Schweizer Rösti, dazu Frühlingsquark-Dill- Dip / 12,00 Euro /	Linsen-Auberginenbuletten mit frischem Spinat, Parmesansauce und Tomatensalat / 9,50 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Do	Hausgemachte Kohlrouladen mit Petersilienwurzelgemüse und Bratkartoffeln / 10,00 Euro /	Sild, nordisches Matjesfilet mit Kürbisrohkost und Curry Ei, dazu Spinat und Dillkartoffeln / 11,00 Euro /	Vollkornnudeln mit Räuchertofu und Kräuter- Soja-Creme / 9,50 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Fr	Geschmorte Hähnchenkeule auf Wildreis, dazu hausgemachtes Kimchi / 10,00 Euro /	Gedünstetes Welsfilet auf Currysauce, dazu Broccoli und Basmatireis / 11,00 Euro /	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu kleiner Salat / 9,50 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /