

Speisekarte

DÄNEMARK
FINNLAND
ISLAND
NORWEGEN
SCHWEDEN

NORDISCHE BOTSCHAFTEN

Für unsere externen Gäste
Von 13.00 – 15.00 Uhr

12.10.–16.10.

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Hauptgericht 3	Suppe
Mo	Hausgemachte Lasagne mit einem kleinen Salat / 10,00 Euro /	Garnelenspieß im Tempurateig auf Teriyakisauce, dazu Bratnudeln mit Gemüsestiften / 12,00 Euro /	Sellerieschnitzel mit Pilzragout und Couscous / 9,50 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Di	Hähnchen Variation mit Wirsing Gemüse, dazu Reis / 10,00 Euro /	Gedünstetes Fischfilet im Krautwickel mit hausgemachtem Kartoffelpüree, dazu Erbsengemüse / 11,00 Euro /	Räuchertofu-Bratling an Gemüseragout und Bulgur / 9,50 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Mi	Hausgemachtes Schnitzel mit Blumenkohl, Champignonsauce und Rosmarinkartoffeln / 10,00 Euro /	Enchilada de Pescado, dazu ein kleiner Salat / 11,00 Euro /	Gebackener Kürbis, auf Schupfnudeln, dazu Körniger Frischkäse / 9,50 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Do	Rostbratwurst mit hausgemachtem Sauerkraut, dazu Senf und Meerrettich-Kartoffelpüree / 10,00 Euro /	Forellenfilet mit Gurken-Ingwer-Salat, dazu Petersiliensud und Salzkartoffeln / 11,50 Euro /	Vollkorndinkel-Bohnen-Chili mit Kräuterbaguette und Schnittlauchcrème / 9,50 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Fr	Belizer Suprême- ausgelöste Hähnchenkeule mit glasierten Karotten und Erbsen, dazu Penne mit Basilikumpesto / 10,00 Euro /	Seelachsfilet im Kräutermantel auf Gemüse-Reis, dazu Bratensauce / 11,00 Euro /	Lothringer Lauchkuchen mit Kräuterquark und kleinem Salat / 9,50 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /