

Speisekarte

DÄNEMARK
FINNLAND
ISLAND
NORWEGEN
SCHWEDEN

NORDISCHE BOTSCHAFTEN

Für unsere externen Gäste
Von 13.00 – 15.00 Uhr

14.10.–18.10.

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Hauptgericht 3	Suppe
Mo	Gegrillte Mais-Hähnchenbrust Supreme mit Avocado-Joghurt-Creme, dazu Grill-Tomaten und neue Kartoffeln / 9,50 Euro /	Seelachsfilet mit Ricotta-Spinatkruste auf Rotelinsenspaste mit Oliven und Tomaten / 10,00 Euro /	Rösti mit Frühlingsquark, gerösteten Sonnenblumenkernen und kleinem Salat / 8,50 Euro /	Tages Suppe / 3,00 Euro /
Di	Spaghetti Carbonara mit Parmesan / 9,00 Euro /	Gebratene Forellenfilet mit Neuen Kartoffeln und Leinölquark, dazu Feldsalat / 10,00 Euro /	Kräuter-Dinkel-Crêpes gefüllt mit Lauchgemüse und Champignons, dazu Mango-Chutney und Wildreis-Timball / 8,50 Euro /	Tages Suppe / 3,00 Euro /
Mi	Duroc Schweinbraten mit Selleriewurzeln und Mohren, dazu Meerrettich-Kartoffelpüree / 10,00 Euro /	Garnelen Spieß mit hausgemachter Schweizer Rösti, dazu Frühlingsquark-Dill-Dip / 11,00 Euro /	Linsen-Auberginenbuletten mit Frischen Spinat, Parmesan Sauce und Tomatensalat / 8,50 Euro /	Tages Suppe / 3,00 Euro /
Do	Hausgemachte Kohlrouladen mit Petersilienwurzeln und Kartoffelpüree / 9,00 Euro /	Sild, Nordische Matjesfilet mit Kürbisrohkost und Curry Ei, dazu Spinat und Dill Kartoffeln / 10,00 Euro /	Vollkorn Nudeln mit Räuchertofu, dazu Kräuter-Soja-Creme / 8,50 Euro /	Tages Suppe / 3,00 Euro /
Fr	Hähnchenkeule geschmort mit Bratkartoffeln und eigen Hersteller-Kimchi / 9,00 Euro /	Gedünstetes Wels Filet auf Curry-Sauce, dazu Broccoli und Basmati Reis / 10,00 Euro /	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu kleiner Salat / 8,50 Euro /	Tages Suppe / 3,00 Euro /