



Kulinarische Reise zum Nordkap

Suppe

nordische Fischcrèmesuppe
mit Rauchlachsbratwürstchen am Spieß 5,70 €

Vorspeisen

Nordmeerkrabbensalat
mit leichter Knoblauchnote und
Cocktailsoße im Gläschen,
im Ruccola - Kirschtomatennest 7,90 €

Tatar vom Fjordlachs aus der Kaffeebohnenbeize
mit Gurkendekor und Feigensenftoast 8,60 €

Hauptgerichte

landestypischer Rentierbraten nach Lappenrezept
an Lingonbeeren geschmorte Keulenstücke
mit Kohl - Spätzle - Pfanne 16,40 €

180g Elchkeulensteak unter Moosbeeren - Pfeffer - Confit
an gebratenem Schnittrosenkohl
und hausgemachtem Kartoffelpüree 18,90 €

Kabeljaufilet im Schinkenmantel gebacken
gebettet auf Gurken - Rahm - Nudeln
und luftigem Senf Schlagrahm 15,30 €

Far i kal - "Wikingereintopf"
vom Jungscharf und Kohl mit reichlich Pfeffer,
serviert mit Speckkartoffeln 12,70 €

Dessert

kleiner skandinavischer Preiselbeerpfannkuchen
ofenwarm mit zartschmelzender Johurteiscreme serviert 5,10 €

als Aperitif des Monats
empfehlen wir Ihnen

"kalte Brise"

Prosecco, Gin, Blue Curacao,
Zitronensaft, Wasser
0,1 l 3,90 €

unsere Weinempfehlung

Grythttan Fakt-Wein

exklusiver schwedischer Beerenwein
aus schwedischen Blaubeeren,
Preiselbeeren und Wacholderbeeren

0,75 l 49,50 €
0,1 l 7,10 €

