



FJORD RESTAURANT

SALATTELLER ASSIETTES DE SALADE

Andersen mit Seelachsbackfisch <i>avec colin pané</i>	€ 12,40
Fjord mit norwegischem Lachsfilet <i>avec filet de saumon norvégien</i>	€ 16,90
Mermaid mit Köttbular - auch  erhältlich <i>avec des köttbullar - disponible en version végan</i>	€ 10,80

FÜR DIE KLEINEN WIKINGER POUR LES PETITS VIKINGS

fiskepinner Seelachs-Fischsticks mit Remouladensauce und Kartoffelsalat <i>Bâtonnets de colin pané avec sauce rémoulade et salade de pommes de terre</i>	€ 6,70
den lille dansker Köttbular mit Kartoffelpüree und Rahmsauce <i>Köttbullar avec purée de pommes de terre et sauce à la crème</i>	€ 6,70

HAUPTGERICHTE PLATS PRINCIPAUX

stegt fisk Seelachsbackfisch mit Kartoffelsalat und Remouladensauce <i>Colin pané avec salade de pommes de terre et sauce rémoulade</i>	€ 12,40
Laksfilet Norwegisches Lachsfilet mit Kartoffelpüree und Rahmgemüse <i>Filet de saumon norvégien avec purée de pommes de terre et légumes à la crème</i>	€ 16,90
Roskilde-Fjorden Schnitzel mit Pommes Frites und Preisbeere-Apfel-Ragout <i>Escalope panée avec frites et ragoût d'airelles et de pommes</i>	€ 12,90
Köttbular - auch  erhältlich mit Kartoffelpüree, Rahmsauce und Preiselbeeren <i>avec purée de pommes de terre, sauce crème et airelles - disponible en version végétarienne</i>	€ 10,80

DESSERT DESSERTS

rød frukt gelé Rote Grütze mit Vanillesauce <i>Gelée de fruits rouges, sauce vanille</i>	€ 4,20
risengrød Milchreis mit Blaubeerragout <i>Riz au lait avec coulis de myrtilles</i>	€ 4,20

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie Fragen zu Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Veuillez-vous adresser à notre personnel en cas d'allergie, d'intolérance alimentaire ou pour toute question concernant les additifs.
Please contact a member of staff about any food allergies, intolerances and questions about additives.