

SÜSSKARTOFFELEINTOPF



Fruchtiger Curry Süßkartoffeleintopf mit Sauerrahm,
Staudensellerie und milder roter Peperoni

RAGOÛT DE PATATES DOUCES

*Ragoût de patates douces fruité au curry avec crème aigre,
céleri et piment doux*

SWEET POTATO STEW

*Fruity curry sweet potato stew with sour cream,
celery and mild red pepperoni*

Wahlweise auch mit dünn aufgeschnittenem Rehschinken

*Au choix également avec fines tranches
de jambon de cerf*

Optionally also with thinly sliced venison ham

ARCTIC TIRAMISU

Mascarpone Creme, Kaffee, Aprikosen-Ragout,
Haferkeks-Crumble (Wahlweise auch ohne Kaffee)

TIRAMISU ARCTIQUE

*Crème de mascarpone, café, compotée d'abricot,
crumble de biscuits à l'avoine (également disponible sans café)*

ARCTIC TIRAMISU

*Mascarpone cream, coffee, apricot ragout,
oat biscuit crumble (optionally without coffee)*

KINDERGERICHT

Kinderfischsticks, kleine Kartoffeln
und Remoulade

PLAT ENFANT

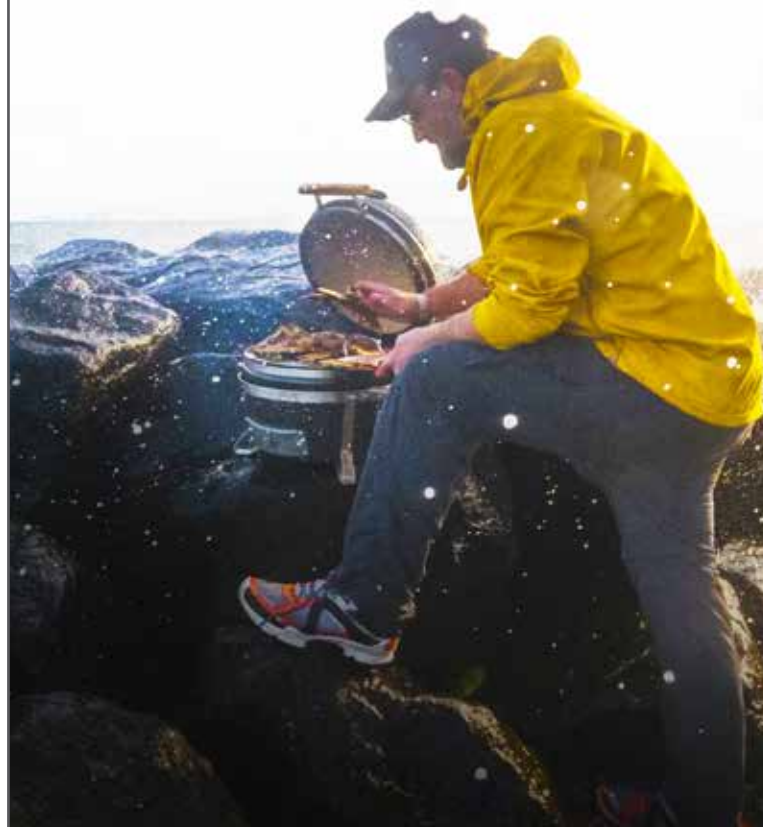
*Bâtonnets de poisson, petites pommes de terre
et remoulade*

CHILDREN'S DISH

Children's fish sticks, small potatoes and tartar sauce

Spices
RESTAURANT
KÜCHENDERWELT

SCANDINAVIAN COOKING



SCANDINAVIAN COOKING

SCANDINAVIAN SALAT

Romana Salat mit Cesar Dressing, frittierte Kapern, Preiselbeeren, dänischer Höhlenkäse und Schwarzbrot Erde

SALADE SCANDINAVE

Laitue romaine avec vinaigrette César, câpres frites, airelles, fromage danois et pain noir émietté

SCANDINAVIAN SALAD

Romana salad with Cesar dressing, fried capers, cranberries, Danish cave cheese and black bread soil

GEMISCHTER SALAT

mit Cesar Dressing, dänischer Höhlenkäse, Preiselbeer Dip und Schwarzbrot Erde

SALADE COMPOSÉE

avec vinaigrette César, fromage danois, sauce aux airelles et pain noir émietté

MIXED SALAD

with Cesar dressing, Danish cave cheese, cranberry dip and black bread soil

Kleiner Salat / *Petite salade / Small salad*

Großer Salat / *Grande salade / Large salad*

POLARBROT MIT VERSCHIEDENEN DIPS

Preiselbeere Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter und Gurken süß-sauer

PAIN POLAIRE AVEC DIFFÉRENTES SAUCES

Crème aigre aux airelles, beurre aux fines herbes maison et concombres aigres-doux

POLAR BREAD WITH VARIOUS DIPS

Cranberry sour cream, home-made herb butter, cucumber sweet and sour

WARME FRIKADELLE

KARTOFFEL-GURKEN-SALAT

Kalbs- und Schweinefrikadelle

FRICADELLES CHAUDES À LA SALADE

DE POMMES DE TERRE & CONCOMBRES

Fricadelles de veau et de porc

WARM MEATBALL / POTATO-CUCUMBER SALAD

Veal and pork meatball

BRAUNKOHL, EIN TYPISCHES GERICHT AUS SKANDINAVIEN



Geschmortes Weißkraut und Erbsen, serviert mit gepickelter Rote Beete, Senf und herzhaftes dänisches Schwarzbrot mit gesalzener Butter

CHOU BRUN, PLAT SCANDINAVE TYPIQUE

Chou blanc et petits pois braisés, servis avec du chou rouge mariné, moutarde et pain noir danois avec beurre salé

BROWN CABBAGE, A TYPICAL DISH FROM SCANDINAVIA

Braised white cabbage and peas served with pickled beetroot, mustard and hearty Danish black bread with salted butter

mit einer warmen Frikadelle (Kalb und Schwein)

avec une fricadelle chaude (veau et porc) with a warm meatball (veal and pork)

FISK BURGER

Kabeljaufrikadelle serviert im Brioche mit Roma Salat, Tomate, Gurke, gepickelten roten Zwiebeln, milder roten Chili und Ranch Sauce

FISK BURGER

Fricadelle de cabillaud servie dans un pain brioché avec laitue romaine, tomates, concombre, oignons rouges marinés, piment rouge et sauce ranch

FISK BURGER

Cod burger served in a brioche, romaine lettuce, tomato, cucumber, pickled red onions, mild red chilli and ranch sauce

NORDIC ROTE BEETE LACHS

Lachsfilet mit Rote Beete, kleine Kartoffeln, Sauerrahm Creme Fraiche und Petersilien ÖL

SAUMON AU CHOU ROUGE FAÇON NORDIQUE

Filet de saumon au chou rouge, petites pommes de terre, crème fraîche et huile de persil

NORDIC BEETROOT SALMON

Salmon fillet with beetroot, small potatoes, sour cream creme fraiche and parsley oil

HIRSCHGULASCH

mit Champignons, kleinen Kartoffeln und Preiselbeeren

GOULACHE DE CERF

Aux champignons, petites pommes de terre et airelles

VENISON GOULASH

With mushroom, small potatoes and cranberries