

Unser Menü ab 2 Personen

*Salat von der Fjord-Forelle mit Roter Bete
und feinen Bandnudeln*

Topinamboursuppe mit Rentierschinken

*Tortelloni und geräucherte Scheiben vom Hirsch
mit Preiselbeercreme und Spitzkohl*

*Ragout vom Stockfisch mit gebratener Garnele
winterlichen Gemüsen und Kartoffeln*

*Elchrückensteak in Orangenjus mit Zwiebelmarmelade
Pilzen und Kartoffel-Sellerie-Gratin*

*Apfel Trifle mit grünem Apfelsorbet
und kleinem Apfelstrudel*

Internationale Käseauswahl vom Brett

3-Gang 38,50 € p.P.

4-Gang 46,50 € p.P.

5-Gang 55,50 € p.P.

6-Gang 64,50 € p.P.

*Vier-Gang-Menü für 2 Personen
inkl. 1 Flasche 0,375l Champagne Duval-Leroy Brut
119,00 €*

Vorspeisen

<i>Großer gemischter Salat</i>	7,50 €
<i>Carpaccio vom Hirsch mit Parmesan Pinien und Rucculasalat</i>	12,50 €
<i>Graved Lachs mit Whisky-Senf-Dip Gurken-Pickle und Kartoffelpuffer</i>	12,50 €
<i>Marinierter Brathering und hausgemachter Matjes Bohnensalat und Kartoffelrösti</i>	13,50 €
<i>Salat von der Fjord-Forelle mit Roter Bete und feinen Bandnudeln</i>	13,50 €
<i>Rosette von marinierten Jakobsmuscheln und Kürbis Avocado und Orangen</i>	13,50 €
<i>Winterlicher Salat mit Schwedischem Karamellkäse Elchsalami, Rentierschinken und marinierten Elchnudeln</i>	14,50 €

Zwischengerichte

<i>Filet und Ravioli von der Fjord-Forelle mit gedünstetem Salatherz und Senfschaum</i>	14,50 €
<i>Tortelloni und geräucherte Scheiben vom Hirsch mit Preiselbeercreme und Spitzkohl</i>	15,50 €
<i>Hausgemachte Bandnudeln mit Rehragout</i>	15,50 €
<i>Gänsestopfleber in Trüffeljus mit Rotweinquitten und feinem Kartoffelpüree</i>	16,50 €

Suppen

<i>Wildkraftbrühe mit Ravioli und Gemüse</i>	7,50 €
<i>Topinamboursuppe mit Rentierschinken</i>	8,50 €
<i>Rote Bete Suppe mit Jakobsmuscheln und Meerrettich</i>	8,50 €

Fisch

<i>Limfjord Muscheln in Weißweinsauce mit Roggenkräcker</i>	14,50 €
<i>Gebatener Hering auf Mangold mit Gemüsesauce und Stampfkartoffeln</i>	19,50 €
<i>Gebatene Lachstranche in Dillsauce mit Blattspinat und Bandnudeln</i>	21,50 €
<i>Ragout vom Stockfisch mit gebratener Garnele winterlichen Gemüsen und Kartoffeln</i>	22,50 €
<i>Auf der Haut gebratenes Skreifilet in Senfsauce Belugalinsen und Kräuterkartoffeln</i>	23,50 €

Fleisch

<i>Schweinefilet in Dijon-Senf-Sauce Bohnencassoulet und Bratkartoffeln</i>	18,50 €
<i>Geschmorte Elchschulter in Preiselbeerjus mit Rübengemüse und Brotknödeln</i>	21,50 €
<i>Gesottene Schweinebacke in Meerrettichsauce mit bunten Möhren und Kartoffelpüree</i>	21,50 €
<i>Mild gepökelte Hähnchenbrust in Petersiliensauce Topinambour-Tomatengemüse</i>	22,50 €
<i>Kalbstafelspitz in Morchelrahmsauce mit Wirsing und Kartoffelpüree</i>	23,50 €
<i>Gebratene Keule vom Rentier mit Pie de Mouton Pilzen Aquavitsauce, Schwarzwurzelgemüse und Preiselbeergnocchis</i>	24,50 €
<i>Rinderfiletsteak mit Pfefferkörnerjus, Rotweinschalotten Tomaten-Lauchgemüse und Kartoffelpüree</i>	26,50 €
<i>Elchrückensteak in Orangenjus mit Zwiebelmarmelade Pilze und Kartoffel-Sellerie-Gratin</i>	27,50 €

Dessert

<i>Armer Ritter mit Vanilleeis Zimt und Zucker</i>	4,50 €
<i>Kartoffelkage (Marzipanwindbeutel) mit Vanillecreme und Heidelbeersorbet</i>	7,50 €
<i>Apfel Trifle mit grünem Apfelsorbet und kleinem Apfelstrudel</i>	8,50 €
<i>Crêpes mit Stachelbeeren und Himbeerparfait</i>	7,50 €
<i>Internationale Käseauswahl vom Brett</i>	8,50 €

Unsere Skandinavischen Getränke-Empfehlungen

<i>Äppel Glögg</i>	0,2l	4,50 €
<i>(Schwedischer Apfelwein mit Zimt, Nelken und Koriander. Heiss serviert)</i>		
<i>Elkšchnaps Jaktbitter</i>	37% Vol. 2cl	2,90 €
<i>(Bitterlikör aus 25 sorgfältig ausgewählten Kräutern und Gewürzen aus dem reich der Elche mit alter schwedischer Schnapsbrennerei-Tradition)</i>		
<i>Cetraria Islandica Schnapps</i>	38% Vol. 2cl	3,50 €
<i>(Der Zaubertrank der Wikinger mit Extrakt von Isländisch Moos. Die Flechte (Isländisch Moos, Cetraria islandica) beinhaltet aktive Wirkstoffe welche Schleimhäute von Hals, Rachen und Magen schützen und pflegen, Geist und Körper stärken und das allgemeine Wohlbefinden steigern.)</i>		
<i>Koskenkorva Vodka finnish</i>	40% Vol. 2cl	2,50 €