

Kulinarischer Freitag

04.09.2026

In dieser Woche möchten wir Sie mit der norwegischen Küche verwöhnen.

Gebratenes Lachsfilet

12,50€

Dillrahmsauce/ Gemüsereis ^{I,G,D,A1}

Norwegischer Kålrotstappe mit Rote Bete Bratling

9,00 €

Kartoffel-Kohlrabi Stampf/ Gurken-Dill Salat ^{G,A1}

Die norwegische Küche ist geprägt von frischen, regionalen Zutaten und einer engen Verbindung zu Meer und Natur. Typisch sind Fisch und Meeresfrüchte, Lamm, Wild, Kartoffeln, Wurzelgemüse und Beeren. Traditionelle Methoden wie Räuchern, Trocknen und Pökeln verleihen den Gerichten ihren herzhaften, ursprünglichen Geschmack.



Vegan



Vegetarisch



Laktosefrei

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

1= mit Konservierungsstoffen, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmitteln, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle
Enthält: A= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder Hybridstämme), B=Krebstiere, C= Eier, D= Fische, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch (einschließlich Laktose), H= Schalenfrüchte (H1= Mandeln, H2= Walnüsse, H3= Haselnüsse, H4= Kaschunüsse, H5= Pecannüsse, H6= Paranüsse, H7= Macadamianüsse, H8= Queenslandnüsse, H9= Pistazien), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg/l), M= Lupinen, N= Weichtiere