

## **Elch-Weihnachtsmenü**

Vorspeise

**Rondane**

Hausgebeizter Elchschinken, Elchwurst, Rentierwurst, Rührei und Snøfrisk

Hauptspeise

**Elchbraten**

in karamellisierter norwegischer Ziegenkäsesauce auf Kartoffel- Petersilienwurzelpüree  
dazu Maronen & Preiselbeeren

Dessert

**Crème Caramel**

Mit Moltebeeren, dazu Makronenstangen

33 Euro

## **Fisch-Weihnachtsmenü**

Vorspeise

**Nordmeersuppe**

mit Grönland- Garnelen, Seehasenkaviar dazu Gemüse Julienne

Hauptspeise

**Oslo Fjord -Teller**

von Leng-, Lachsfilet und Garnele auf Sellerie-Kartoffelpüree dazu Rote Bete Stifte und  
Safransauce

Dessert

**Verschleiertes norwegisches Bauernmädchen**

Apfelstücke in Zimt, karamellisierten Streuseln und frisch geschlagener süßer Sahne

33 Euro

## **Vegetarisches Menü**

Vorspeise

**Steinpilzcrèmesuppe**

Hauptgang

**Krydder Pannekake**

Kräutercrêpe gefüllt mit Gelber Bete, Kaiserschoten, Spinat und Möhrenstiften auf  
Steinpilzsauce

Dessert

**Trollcrème**

mit Blau- und Johannesbeeren, dazu eine Kugel Vanilleeis

25 Euro

## **Nordisches Bier**

4 Euro / 0,33l Flasche

**Aperitif**

**Elchblut**

(der Elchtest für die Kehle ) 5 cl  
von Viking Fjord Vodka, Preiselbeeren und Blaubeeren

3 Euro / 5 cl Glas