

Elch-Weihnachtsmenü

Vorspeise

Rondane C,D,F,G,K,N,O,3,6

Hausgebeizter Elchschinken, Elchwurst, Rentierwurst, Rührei und Snøfrisk

Hauptspeise

Elchbraten D,F,G,J,N,O,4

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

Dessert

Crème Caramel C,D,F,G

Mit Moltebeeren, dazu Makronenstangen
35 Euro

Fisch-Weihnachtsmenü

Vorspeise

Nordmeersuppe B,D,F,H,J,N,O

mit Grönland- Garnelen, Seehasenkaviar dazu Gemüse Julienne

Hauptspeise

Oslo Fjord –Teller B,D,F,H,J

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

Dessert

Verschleiertes norwegisches Bauernmädchen D,F,N,O

Apfelstücke in Zimt, karamellisierten Streuseln und frisch geschlagener süßer
Sahne
35 Euro

Vegetarisches Menü

Vorspeise

Steinpilzcrèmesuppe D,F,3,6

Hauptgang

Krydder Pannekake C,D,F,N,O

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

Dessert

Trollcrème C,D,F

mit Blau- und Johannesbeeren, dazu eine Kugel Vanilleeis
28 Euro

Norwegisches Craft-Bier

Verschieden Sorten vom Fass und aus der Flasche
ab 4 Euro

Aperitif

Elchblut

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

3 Euro / 5 cl Glas