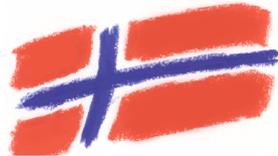


FISCH & WILD



MUNCHs HUS

ÖFFNUNGSZEITEN: TÄGLICH AB 12.00 UHR, KÜCHE BIS 23.00 UHR

BÜLOWSTRASSE 66
10783 BERLIN- SCHÖNEBERG
TEL. 030 / 21 01 40 86
WWW.MUNCHSHUS.DE/ INFO@MUNCHSHUS.DE

BAHNVERB.: U2 BÜLOWSTRASSE, U- & S-BAHN YORCKSTRASSE UND
BUS M19 DENNEWITZPLATZ

Hjertelig Velkommen

Willkommen bei Munchs Hus, dem einzigen Norwegischen Restaurant Deutschlands.



Mein Name ist Kenneth Gjerrud, ich bin Koch und Norweger. 2001 habe ich zusammen mit meiner Frau das Restaurant Munchs Hus in Berlin-Schöneberg eröffnet. Wir sind sehr stolz darauf, dass wir nun schon so lange unsere berliner und internationalen Gäste von der Norwegischen Küche überzeugen können.

Sie finden auf unserer Karte traditionelle norwegische Gerichte, wie [Elchbraten](#), natürlich viele [Fischgerichte](#), wie zum Beispiel den norwegischen Winterkabeljau Skrei (nur saisonal verfügbar), aber auch vegetarische Spezialitäten. Oder probieren Sie einmal ein »Verschleiertes norwegisches Bauernmädchen« zum [Dessert](#).

Unsere Weine stammen von sorgfältig ausgewählten europäischen Winzern. Und für Bierfreunde bieten wir neben deutschen Bieren auch norwegisches [Craft-Bier](#) an, das es nur im Munchs Hus gibt.



Spezialität des Hauses

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

In karamellisierter norwegischer Ziegenkäse-Wacholdersauce auf Kartoffel – Petersilienwurzelpüree, dazu Maronen und Preiselbeeren

26 Euro

Skagerrak-Fischplatte B,D,F,H,J

Mit gebratenem Eismeersaibling-, Leng-, Kabeljau-, norwegischen Lachsfilet und Großgarnelen auf Sherrysauce, dazu Petersilienwurzeln, Porree-Ragout und Bamberger Hörnchen

Für 2 Personen, pro Person 26 Euro



„ Der Fisch im Wasser, der ist unser Brot,
verlieren wir ihn, dann leiden wir Not.“

Petter Dass, Priester und Dichter aus Lofoten
(1647-1707).



Vorspeisen und Suppen

Großmutter's Fischsuppe B,H,I,J

Mit Lachsfilet Spinat und Perlgraupen
7 Euro

Steinpilzcrèmesuppe mit Elchwurst D,F,3,6

7 Euro

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

Mit Grønmlandgarnelen und Seehasenkaviar, dazu Gemüse Julienne
7 Euro

Rondane –Teller C,D,F,G,K,N,O,3,6

Mit dem Besten von Wald und Gebirge. Hausgebeizter
Elchschinken, Elchwurst, Rentierwurst, Rührei, Geitost und Snøfrisk
8,5 Euro

Sognefjord-Teller B,C,H,K

Aus Meer und Fjord. Hauswarmgeräuchertes Lachsfilet, eingelegter
Sild, hausgebeizter Lachs, Grønmlandgarnelen und Ei mit
Seehasenkaviar
8 Euro

Hardanger-Teller D,F,K

Mit Käsespezialitäten von Tine – Norwegen,
Geitost, Snøfrisk, Ridderkäse, Jarlsberg und marinierten Früchten
8,5 Euro



Gönnen Sie sich mal etwas anderes...!



Salatkarte

Salat Stockholm B,G,K

Kleiner, mariniertes Blattsalat mit gebeizter Lachs-Rose auf Dill-Senfsauce, dazu Walnüsse
9 Euro

Salat Munch D,G,K

Großer gemischter Salat in Balsamico-Honig-Dressing, dazu Orangenfilets, Avocado, Schafskäse, gebratene Kartoffelcroûtons und Sonnenblumenkerne
10 Euro

Spinatsalat K

Blattspinat mariniert in Knoblauchvinaigrette mit Tomaten, dazu gebratene Kräuter-Champignons
10 Euro

Salat Oslo B,K

Großer gemischter Salat mit gebratenen Streifen vom Lachs in Balsamico-Honig-Dressing und gerösteten Kartoffelcroûtons
14 Euro

Salat Bergen B,D,K

Hausgeräuchertes Lachsfilet und drei gebratene Riesengarnelen auf großem gemischtem Salat und Avocado
15 Euro



Neben Menschen wird Norwegen auch von einer anderen Art von Wesen bevölkert, nämlich den Trollen. Zu Gesicht bekommt man sie nur nachts oder bei Dämmerlicht, denn das Tageslicht vertragen sie nicht. Es heißt, daß sie zu Stein zerfallen, wenn sie von einem Sonnenstrahl getroffen werden. So zieren sie heute die norwegische

Landschaft als Felsformationen.



Fiskeretter - Fischgerichte

Kveite B,D,F,H,N,O

Heilbuttfilet auf warmer Blaubeersauce, dazu Junglauch,
Möhrenstifte und Safrankartoffeln
21 Euro

Elv og hav B,D,F,H,N,O

Fischvariation aus Süß- und Salzwasser. Gebratenes Lachs- und
Zanderfilet mit zwei Garnelen, dazu Rosmarin-Kartoffeln und
gedünsteter Blattspinat in Sandefjordsmør
23 Euro

Grillet laksfilet B,D,F,H,K,N,O

Gegrilltes Lachsfilet auf Pommery-Senf-Sauce, dazu Blattspinat und
Kartoffeln
19,5 Euro

Langefilet B,D,F,H,J

Lengfilet mit Bergpfeffer auf Sellerie- Kartoffelpüree mit Rote Bete-
Stiften, dazu Seehasenkaviar
21 Euro

Leng ist der Geheimtipp der norwegischen Fischer. Er wandert bis zum 1000 Meter in die Tiefe. Sein
schneeweißes Filet hat einen Geschmack von Krustentieren

Ishavsrøye B,D,F,H,N,O

Eismeersaiblingfilet auf gerösteten Petersilienwurzelspalten und
kleinen Kartoffeln, dazu Zitronen-Avocado-Crèmesauce
21 Euro

Torsk B,D,F

Gebratenes Kabeljaufilet auf Rote Bete-Sauce, dazu gedünstetem
Rübensgemüse
19 Euro

Fiskekaker B,C,D,F,H,N,O

Schellfischfrikadelle in brauner Butter mit Kartoffeln und
mariniertem Salat
18 Euro



Hovedretter Fleischgerichte

Stekt Andebryst D,F,J,N,O

Entenbrustfilet auf Wild-Preiselbeer-Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln
20 Euro

Kjøttkaker D,F,J,N,O

Hackfleischbällchen in brauner Sauce, dazu hausgemachter Sauerkohl mit Preiselbeeren und Petersilien-Kartoffeln
17 Euro

Får i Kål

Norwegisches Nationalgericht - Lamm in Weißkohl mit Kartoffeln
20 Euro

Im September, wenn die Sonne niedriger am Himmel steht und goldene Bäume lange Schatten werfen, kommt die ruhige Zeit. Am Kaminfeuer in der Küche riecht es nach „Får i kål“. Lamm mit Weißkohl ist ein einfaches Bauerngericht voller Tradition, daß überall im Familienkreis gern gegessen wird.

Stekt Svinefilet D,F

Gebratene Schweinemedallions mit Elchschinken auf gebratenen Pilzen, dazu Spinat und Kartoffeln
18 Euro

Vegetarisches Gericht

Krydder Pannekake C,D,F,N,O

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



“ Was mag es wohl sein, was da oben
ich sehe über den hohen Bergen?
Das Auge, es schaut dort nichts als Schnee,
grün ragt der Baum hinauf in die Höhe,
ach wollt', ach, hinüber so gerne,
wann wagt er sich wohl in die Ferne?“

Bjørnstjerne Bjørnson



Dessert

Pannekaker C,D,F,N,O

Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeeren und Vanilleeis

9 Euro

Trollcreme C,D,F

Mit Blau- und Johannesbeeren, dazu eine Kugel Vanilleeis und Moltebeeren

8 Euro

Tilslørte Bondepiker D,F,N,O

Verschleiertes norwegisches Bauernmädchen - Apfelstücke in Zimt, dazu karamellierte Streusel und geschlagene süße Sahne

8 Euro

Caramelcreme C,D,F,G

Mit Moltebeeren, dazu Makronenstangen

10 Euro

Isvariasjon C,D,F,G

Eine Kugeln von Vanille- und Schokoladeneis auf Früchten mit Sahne und Schokoladensauce

8 Euro

Barnerett Kindergericht (nur für Kinder)

Kjøttkaker med poteter D,F,J,N,O

Hackfleischbällchen mit Kartoffeln

8 Euro

Allergienliste

A= Erdnuss, B= Fisch, C= Hühnerei, D= Laktose, E= Lupinen, F= Milch, G= Nuss, H= Schalen-, Krusten-, Weichtiere, I= Sulfid-, Schwefeldioxid, J= Sellerie, K= Senf, L= Sesam, M= Soja, N= Weizen, O= Zöliakie/ Gluten

1= Coffeinhaltig, 2= Chininhaltig, 3= Konservierungsstoff, 4= Farbstoff, 5= Süßungsmittel, 6= Antioxidationsmittel, 7= enthält eine Phenylalaninquelle, 8= Geschmacksverstärker, 9= Phosphat, 10= Gewachst



Oslo – Munch' s Hus
 Luftlinie: Ca. 838,988 km
 Strecke: Ca.1040 km



MUNCH'S HUS

SCHENKEN SIE IHREN FREUNDEN
EINE FREUDE



GUTSCHEIN

FÜR SPEISEN UND GETRÄNKE

WWW.MUNCHSHUS.DE