



Schwedische Spezialitäten zum Midsommar, Aromen des Nordens

Fischplatte „Midsommar“, selbst eingelegte „Sill“ (Hering)-Arten, Chefs frische Fischterrinen med Äpplekryddersos (Apfel-Kräutersoße), Graved Lax mit hausgemachter Senapsos (Senfdillssoße), Tunbrödrulle med rökt lax och Pepparrotost gefüllt (Kräutercrepes gerollt mit geräuchertem Lachs und Meerrettichkrem), Matjestortor med Kräfter och Laxkaviar (Matjestorte auf Pumpernickel mit Shrimps, Lachskaviar und Kräutern), Nubbesalat (spezieller Herings-Kartoffelsalat), Knäckebröd hausgebacken, dazu Kartoffeln & gekochte Eier, eingelegte Kräutergurken & Rote Bete € 19,80
Vorspeise mit kleiner bzw. reduzierter Auswahl € 8,80

Pfifferlinge med Mäsmörsos, (vegetarisch) Kartoffelpüree und Linggon (Preiselbeeren), **Pfifferlingragout** mit einer Mäsmörbuttersoße, (Mäsmör enthält Vanille und Eisen und ist absolut lecker) Pfifferlinge gibt es en masse in Schweden, Feine Spezialität aus dem Samiland € 13,80

Schwedisch-Schwäbische Connection: Nicht nur ein Wortspiel, sondern auch ein Spiel mit den Aromen: **Maultaschen mit Pfifferlingen in Mäsmörbuttersoße** mit Wildkräutern, Salatbukett € 13,80

Schwedisches Kalbsragout aus der Keule in Grüner Dill-Spinatsoße, Frittierte Brennessel, Pasta, Kalvragout I grön Dill-Spenatsås, friterad Nässl, Pasta € 14,80

Lachsschnitte mit frischem Kräutergeschmack vom Österlenkräuterhof bei „Ystad“ mit kleinen gebackenen Kartoffeln, Wurzelgemüse vom Markt, „Lachsfileter med friska Smaker von Österlenkrydgård, lille Potatis € 18,80

Sveriges Cafe Gourmand: Hjortroncheesecake (Philadelphia-Käsekuchen mit Moltebeerengsälz, **Blåbeersuppe med Vanilleglass och Waffelkeks**, Blaubeersuppe mit Vanilleis und Waffel, **Memma**, aus Finnland, überraschend und lecker, schmeckt nach Pumpernickel, aber mit Rohrzucker gesüßter Sauermilch, Malzbrotssirup, Tasse Espresso € 7,00

Hinweis für Allergiker und Zusatzstoffe: „bitte fragen Sie uns nach den Bestandteilen, wir teilen Ihnen gerne die allergenen Bestandteile der frisch zubereiteten Speisen bekannt und finden für Sie eine Alternative“. Auch halten wir Informationsmaterial bereit. Ferner benennen wir die kennzeichnungspflichtigen Stoffe direkt beim Gericht. Bei zugekaufter Ware als Zutaten für meine Produkte, die ich nicht selbst herstelle, können Zusatzstoffe enthalten sein, die kennzeichnungspflichtig sind (Ascorbinsäure, Pökelsalz...). Das heißt nicht, dass wir nicht selbst und frisch kochen, wenn einmal Zusatzstoffe auftauchen.