



Schwedisches Midsommar-Smörgåsbord am Sa 27.06. ab 19:00 Uhr im Zugvogel bei Alexa Scholz, Naturbad Leustetten

Vorspeisen: an Midsommar gibt es in Schweden traditionell, Hering, Krebse, Fisch in Variationen:

- Selbst gebeizter Lachs mit nordischen Aromen, schwedische Senfsoße
- Hausgebeizter Gravad Lax „Nordiska Aromer“ med Hofmestersås,
- Original schwedisches Tünnbröd geschichtet mit Meerrettichkrem mit Rauchlachswürfeln, Tünnbröd med rökt lax och pepparrotsost
- Sill (Matjes) auf 3 Arten: „Currysill, Löksill und Nubbesalat mit Kaviarkrem“
- „Örtagårdtårta Landgång“, Fischtorte mit Shrimps, Krebsen und Rauchlachs, Kräuter, hartgekochte Eier, Lachskaviar
- Eingelegte Gurken und Rote Bete und mehr.
- Knäckebrot hausgemacht, Pumpernickel, Baguette

Hauptgerichte:

- Forellenfilet mit frischem Kräutergeschmack nach Rezept vom Österlenkräuterhof bei „Ystad“, (Lavendel, Minze und Koriander), Gemüse vom Markt gebacken nach schwedischer Art
- Jansons Frästelse, (Jansons Verführung, spezielles schwedisches Kartoffelgratin)
- Pfifferlinge und Steinchampignons in Mäsmörbuttersoße der Samen
- Gemüse-Käse-Pie nach Västerbottenart

Dessert, Käse

- Nyponsoppa med Vanilleglas, Hagebutten”suppe“ mit Vanilleeis-Eis, Keks (manchmal habe ich das Gefühl, dass die Hälfte der schwedischen Fläche von Hagebutten bewachsen ist, Nyponsoppa ist Nationalessen)
- Svensk Kaneelgiffar, Zimtschnecken (derzeit Kult nicht nur in Deutschland)
- Memmi, Dessert aus Finnland mit Art Pumpernickel und süßem Sauerrahm, lecker
- Cheesecake mit Fruchtspiegel

Nur mit Reservierung, bis Di 23.06.26 unter 07554 – 1366 oder 0176 45280792 oder info@zugvogel-essenundtrinken.de

Preis: Smörgåsbord- Buffet € 43,00, keine Kartenzahlung möglich