

Restaurant  
**NORDIC**  
*FOOD, WINE & SMILE*

**Herzlich Willkommen im Restaurant NORDIC**

Im Restaurant Nordic bemühen wir uns, der Ort zu sein, **an dem Sie sich immer gerne präsentieren möchten**. Hier ist das Essen mehr als nur eine Mahlzeit – es ist ein soziales Erlebnis, das Menschen zusammenbringt und ein Gefühl der Präsenz schafft.

Wir begeistern uns für **hochwertige Zutaten, guten Geschmack** und **innovative kulinarische Erlebnisse**, ergänzt durch Getränke, die das Erlebnis vervollständigen.

Mit einem Lächeln und Präsenz stellen wir Ihre Wünsche und Bedürfnisse stets in den Mittelpunkt.

**Guten Appetit!**

**MENÜ – *mittagessen***

***MENÜ – Abend***

**À la carte**

Beginnen Sie mit med <b>Champagner und Snacks</b>	<b>139,-</b>
<b>Garnelen schälen Sie sich</b> – Mayonnaise – Zitrone	<b>199,-</b>
<b>Auster</b> m. 3 Sorten Garnitur 3/6/12 Stk.	<b>129,-/ 229,-/ 429,-</b>
<b>Räucherlachs</b> – grapefrugt – Radicchio	<b>199,-</b>
<b>Rinder tatar</b> – Bitter salat – chips	<b>239,-</b>
<b>Quiche</b> – Dänisches Huhn – grüner Spargel – Kartoffeln – Estragon	<b>239,-</b>
<b>Auktionen fisk</b> – kartoffel – estragon	<b>239,-</b>
<b>Platte mit Meeresfrüchten</b> – auster – languster – krebs – muschln (Muss nach der gesamten Tabelle sortiert werden.)	<b>399,-</b>
<b>Käseauswahl</b> - 4 Verkäufe Käse – Kompott – Knäckebrot	<b>189,-</b>
<b>Erdbeerkuchen</b> – Vanille – Holunderblüten – weiße Schokolade	<b>119,-</b>

**3-Gang-Mittagsmenü**

Schälen Sie Ihre eigenen Garnelen,

Quiche mit Hähnchen und Spargel

Erdbeerkuchen

(Aufpreis für Änderungen unserer Mittagskarte **99,-**)

299,-

## À la carte

Beginnen Sie mit med **Champagner und Snacks** **139,-**

## Appetitanreger

**Tun tatar** mit Gurke, Sesam und Meerrettich **199,-**  
**Kartoffel gnocci** mit Haselnuss, Salbei und schwarzem Wintertrüffel **199,-**  
**Takoyaki** mit Tintenfisch, Hoisin und Kaviar **199,-**  
**Hummersuppe** mit Paprika und Dill **199,-**  
**Gillardeau Austern** 3 Stk. / 6 Stk. /12 Stk. **129,- / 229,- / 429,-**  
**30 g Baerri Kaviar** mit Blinis, fetter Sauerrahm und Schnittlauch **829,-**

## Hauptgerichte

**Hähnchenschenkel ohne Knochen** mit Erbsen Française, Speck og Yakiniku-Sauce **349,-**  
**Auktionen fisch** mit Erbsen Française, Speck und Hummersauce **349,-**  
**Morkler** mit Topinambur, Erbsen Française und gebräunter Butter **349,-**  
**Meeresfrüchteplatte** mit Langusten, Flusskrebse, Austern, Garnelen, Muscheln **399,-**  
**muss vom ganzen Tisch bestellt werdenum**  
**Kaviar mit Blinis, fetter Sauerrahm und Schnittlauch zu kaufen** **829,-**  
**Steak Béarnaise** mit Pommes frites, bitterem Salat und Sauce Béarnaise **449,-**

## Dessert/Ost

**Käseauswahl** mit 4 verschiedenen Käsesorten, Süßigkeiten und Knäckebrot **189,-**  
**Schwarzer johannisbeere** mit Haferstreusel und Sabayonne **119,-**  
**Schokoladenfondant** mit Vanille und Kakaofrucht **139,-**

## MENÜ

Unsere Menüs sind fest – der Austausch der Speisen ist natürlich gegen einen Aufpreis von **99,-** pro Portion möglich, aber nicht für Kaviar und Austern, dies kann zum vollen Preis erworben werden.

**NORDIC 3-Gänge Menü** Thunfischtatar, Hähnchenschenkel, schwarze Johannisbeere **399,-**  
**NORDIC 4-Gänge Menü** 3-Gänge menü + kartoffel gnocci **499,-**  
**NORDIC 5-Gänge Menü** 4-Gänge menü + Takoyaki **599,-**  
**Kauf von Rinderfilet zum Hauptgericht 99,-**

**NORDIC 3-Gänge FischMenü** tun tatar, Auktions fisch, schwarze Johannisbeere **399,-**

**NORDIC 4-Gänge FischMenü** 3-Gänge menü + kartoffel gnocci **499,-**

**NORDIC 5-Gänge FischMenü** 4- Gänge menü + Takoyaki **599,-**

## NORDIC Supreme Menü **1.099,-**

### Snacks

Sellerie – milder Knoblauch – zarte geräucherte  
 Oliven – Olivenöl – Zitrus  
 kartoffel – gesalzener dorsch - thymian

### Tun tatar

gurken – sesam – meerrettich

### Takoyaki

tintenfisch – hoisin – Kaviar

### Kartoffel Gnocci

Haselnuss – Salbei – Wintertrüffel

### Auktion Fisch

Hummersoße – Erbsen – Speck

### Hähnchenschenkel ohne Knochen

Yakiniku – Kaffee – Brunnenkresse

### Die weiße Dame

Wintertrüffel – Fermentierter Honig - Knäckebrot

### Solbær

hafer – amaretto - sabayonne

### Petit fours

Macaron – schokolade – financierer

Weinkarte hinzufügen **899,-** / Saftkarte **hinzufügen 749,-**

## Wein-, Saft- und Cocktailkarte

**NORDIC 3-retter:** Vinmenu **329,-** Saftmenu **199,-** Cocktailkarte **329,-**

**NORDIC 4-retter:** Vinmenu **429,-** Saftmenu **279,-** Cocktailkarte **429,-**

**NORDIC 5-retter:** Vinmenu **529,-** Saftmenu **349,-** Cocktailkarte **529,-**