

## Nordische Tapas des Monats

- 2 Austern mit Ingwer-Apfel Gelée und Algensalat  
9€
- Graved Eismeersaibling mit Apfel-Dill Salat und Senfsauce  
12€
- Rohmarinierter norwegischer Lachs- und Jakobsmuschel mit  
Ingwer – Sesam - Limetten Ponzu  
13€
- Dreierlei Minismørrebrød mit kaltgeräuchertem Lachsfilet,  
Eismeergarnelen und Roastbeef  
12€
- Köttbullar in der Brunost Sauce mit Kartoffelpüree und  
Preiselbeeren  
13€
- Kenneths Fischsuppe aus Hummer-, Fisch-, und Gemüsefond mit  
Miesmuschel, Kabeljau- und Lachsfilet, dazu Safranaioli  
15€
- „Dry Aged Kabeljau“ Fischkuchen mit hausgemachter Sauce Tartar  
13€
- Helsinki Kalbschnitzel mit Roggenbrot Panade auf Mandel  
Kartoffelsalat  
15€
- Langegarter Duroc Schweinebauch auf Rotwein Demi Glace mit  
Rhabarber Chutney und gepickeltem Kürbis  
15€
- Blåbærpannekaker – Pfannkuchen mit Blaubeeren und  
hausgemachtem Granny Smith Apfel Eis  
10€

**“Einmal Alles” für 2 Personen – 109 €**

jede weitere Person +54,50€

**dazu Weinbegleitung pro Person**

**34 € (1x0,2l 4x 0,1l)**

## Fjord Weihnachtsmenü

- Maronen – Sellerie Suppe mit Walnüssen  
11€
- Lengfilet mit Petersilienwurzel, Sandefjordsmør und Dillöl  
16€
- Gänsekeule auf Gänsejus mit Johannisbeere-Apfel-Rotkohl  
und Kartoffelkloß  
27€
- Isländischer Skyr – Cheesecake mit Apfel – Zimt Crumble  
und Haferkekse  
11€

### **als 4 Gänge Menü**

**59,00€**

**+ Weinbegleitung 25,00€ und Glögg**

**(4x 0,1l)**

## Weitere Köstlichkeiten

- 3 -erlei vom hausgeräuchertem Lachs: kalt-, warm-  
und Gin-Tonic graved Lachs - 15€
- mit Birkenholz kaltgeräuchertes Lachstatar, dazu  
kleiner Kartoffelrösti und Dill-Senf-Sauce -13€
  - Gratiniertes Blumenkohlherz mit Jarlsbergkäse,  
auf Rote Bete Sud - 13€
- Käseauswahl von Fritz Blomeyer mit hausgemachtem  
Aprikosenchutney  
3 Stück 14€ / 5 Stück 19€

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

Alle Preise für Speisen und Getränke beinhalten 19% MwSt.