



# Abend KARTE

## STARTER

<b>ARCTIC AUSTERN</b>	// 18 €
<b>JE WEITERE AUSTER</b>	+ 6 €
<i>3 gegrillte Austern mit Arctic Snow / Queller / Preiselbeeren</i>	
<b>WILD SCANDINAVIAN TATAR</b>	// 19,5 €
<i>Rindertatar / Parmesan / Trüffelmayonnaise / Kapern / gepickeltes Gemüse</i>	
<b>SCANDIC LOBSTER ROLL</b>	// 28 €
<i>Hummer / Brioche / gepickelter Kürbis / Dill Mayonnaise</i>	
<b>LUMPFISCH KAVIAR AUF DÄNISCHEM SAUERRAHM</b>	// 24 €
<i>getoastetes Franskrød</i>	
<b>GEGRILLTER CAESAR SALAD WILD SCANDINAVIAN WAY</b>	// 18,5 €
<i>Parmesan / Preiselbeeren / dänisches Schwarzbrot / Kapern</i>	
<b>GERÄUCHERTE MAKRELE</b>	// 18,5 €
<i>Erbsen / Sauerrahm / Dill Öl / Brombeeren</i>	
<b>HOLSTEINER BÜFFELMOZZARELLA</b>	// 18 €
<i>hausgemachtes Tomaten Chutney / dänisches Schwarzbrot / Wildkräuter</i>	
<b>NORWEGIAN SURF &amp; TURF</b>	// 22,5 €
<i>zwei Jakobsmuscheln / Gurke / Erbsen / Schweinebauch / grüner Sauerrahm</i>	
<b>FAKE SCALLOP</b>	// 18,5 €
<i>gebackener Sellerie / Gurke / Erbsen / grüner Sauerrahm</i>	





# Abend KARTE

## MAIN

<b>GEBACKENES BLUMENKOHLSTEAK</b> <i>Teriyaki Butter / Hummus / Wildkräuter Salat / Fries</i>	// 29,5 €
<b>NORWEGISCHER WEISSER HEILBUTT</b> <i>dänischer Sauerrahm / Erbsen / Fries</i>	// 44 €
<b>SURF´N TURF BURGER</b> <i>Rind / 1/2 Hummer / Rote Beete / Trüffelmayonnaise / Cheddar / Preisbeeren / gepickelte Zwiebeln</i>	// 59 €
<b>STJERNESKUD</b> <i>zwei panierte Schollenfilets auf dänischem Schwarzbrot / gepickeltes Gemüse / Lumpfisch Kaviar Grönlandgarnelen / gebeizter Lachs / Ei / Kapern /</i>	// 36 €
<b>KABELJAU KOPF</b>	// 36,5 €
<b>RINDERFILET - 200G</b>	// 52 €
<b>TOMAHAWK - CA. 1000G (2 PERSONEN)</b>	// 99 €
<b>RIBEYE - 300G</b> <i>jeweils mit Grill Gemüse / Fries / Pfeffersauce</i>	// 49 €
<b>SURF &amp; TURF UPGRADE ZU DEINEM FLEISCH</b> <i>halber Hummer / ca. 400 g</i>	// 45 €
<b>SAUCEN</b> <i>Pfeffersauce Tomaten Chili Chutney Sour Cream Sauce Bearnaise</i>	// JE 4 €

## SURSTRÖMMING // 200 €

*DIE Schwedische Spezialität. Die absolute Mutprobe für Gaumen und Magen.  
Ausschließlich für 4 Personen und auf der Terrasse serviert. Bist du mutig genug?  
Sauerrahm / Kartoffeln / Zwiebeln / Preiselbeeren*





# Abend KARTE

## DESSERT

### KARAMELL-SALZ-SCHOKOLADENTARTE

*Saisonale Früchte / Mascarpone / Whiskey Sour Gelee*

// 14 €

### ARCTIC TIRAMISU

*Blaubeeren / Skyr / Mascarpone / Hafercrumble*

// 14 €

### SKANDINAVISCHES KÄSEREISE

*lass dich überraschen*

// 18 €

Möchtest du unser besonderes, in Dänemark liebevoll gebackenes Bio Schwarzbrot mit nach Hause nehmen?

Einfach beim Service melden und für 12 Euro einpacken!

## DESSERTWEINE

### BEAUMONT CAPE VINTAGE 2018 - 0,375L

// 42 €

*Zwei Fässer gebrauchtes Holz (sechs Belegungen) lassen diesen Wein perfekt reifen und köstliche Aromen von Blau- und Heidelbeeren, Pflaumen und Zimt entstehen. Vanille und Christmas Pudding "At it's Best". Ohne Schönung und unfiltriert.*

### BEAUMONT GOUTTE D'OR 2021 - 0,375L

// 49 €

*Als Noble Late Harvest besteht dieser Wein zu 100% aus Chenin Blanc. Besticht durch seine Frische und Eleganz und einem fast schon trocken anmutenden Abgang Und dass, trotz einer Vielfalt an Aromen von getrockneten Äpfeln, Orangen, Limetten und Honig. Der "Goutte D'Or", ein Tropfen Gold, erfährt sein außergewöhnliches Aroma durch den positiven Befall vollreifer Trauben durch Edelfäule, der Botrytis.*

