

# „Nordlichter“

## Kulinarisches aus Skandinavien



Die Küche Skandinaviens ist vor allem geprägt von frischem Fisch, der in den norwegischen Fjorden eine besondere Qualität besitzt. Außerdem Elch- und Rentierspezialitäten von Lappland sowie die bäuerlichen Spezialitäten Schwedens und Finnlands dürfen hier nicht fehlen.

### **Amonsecco** (o) € 4,30

Feine, elegant definierte Kohlensäure, schmeichelnder Duft nach frischen Muskatellertrauben.

### **Schilcher Frizzante** (o) € 4,40

Weingut Strohmeier, St. Stefan, Lesteyn, Steiermark

### **Gin Tonic Grand Select** 2cl Gin +1/8 lt Tonic € 6,90

der wahrscheinlich beste Gin Tonic der Welt

Blue Gin vom Reisetbauer trifft auf Fentiman's Biotonic

## Vorspeise

### **Schwedisches „Smörgåsbord“** € 14,90 a,d,l,m,o

eine Variation von verschiedenen geräucherten Fischen,

Gravadlachstatar, Matjes sowie geräuchertem

Rentierschinken, natürlich serviert mit schwedischem Knäckebröd

## Suppe

### **„Svensk Spenatsoppa med Räkor“** € 5,70 a,b,g,l

Schwedische Spinatsuppe mit Grönland-Shrimps und Brotchips

## Klassische und spezielle skandinavische Gerichte

**Norwegische „Pasta med Lax“** € 14,10 kleine Portion € 11,30 a,d,g

Streifen von geräuchertem Fjordlachs mit Obers, Nudeln und frischer Dille zu einer sämigen Pasta verschmolzen

**Gebeiztes Norwegisches Fjordlachsfilet** € 19,50 kl. Portion € 15,50 d,g

am Grill zubereitet, mit warmem Erdäpfel-Lauch-Salat und Caramel

**„Pytt i Panna“** € 14,00 kleine Portion € 11,30 c,g

Eine etwas überarbeitete Version eines schwedischen Klassikers, der wörtlich übersetzt lautet: „winzig in der Pfanne“ Erdäpfelscheiben, Schinken, Zwiebel und frische Waldpilze werden in einer Pfanne würzig geröstet und mit einem Überguss aus Creme fraîche und Eiern im Backrohr überbacken

**Dänischer „Labskaus“** € 18,90 kleine Portion € 15,10 c,g,l,m

Filetspitzen vom Rind und Schwein in der Pfanne geröstet, mit viel frischem Rahm und gewürfeltem Marktgemüse vollendet, dazu servieren wir einen Erdäpfelpuffer

**„Farikal“** € 19,90 kleine Portion € 15,90 g,l

Eine frühlingshaft leichte Version des norwegischen Nationalgerichtes Gegrillte Lammkoteletts auf Obers-Kohlgemüse, serviert mit gebratenen Erdäpfelscheiben mit Frischkäse

**Schwedische „Köttbullar“** € 12,40 kleine Portion € 10,30 a,c,g,l,m

„Das“ skandinavische Gericht in unzähligen Variationen

Hier die Beste:

Kleine Fleischbällchen mit rotem Zwiebel, grünen Bohnen und Paprika in der Pfanne geröstet, mit würziger Rahmsauce aufgegossen und in einem großen Erdapfel serviert.

**Dänischer „Kutscherpot“** € 19,50 kleine Portion € 15,60 a,g,l

Gebratene Schweinslungenbratenmedaillons im Speckmantel,  
auf dänischer „Blue-Cheese-Sauce“,  
serviert mit gebackenen Erdäpfelbällchen

**Rosa gebratene Medaillons** € 22,90 kleine Portion € 18,40 a,c,g,l

**vom Rentierrücken**

auf Pilzobers und Erdäpfel-Birnen-Gratin

**Gebackenes vom Elch** € 19,80 kleine Portion € 15,90 a,c,g

**im Knäckeschrot**

serviert mit einem original schwedischen Preiselbeer-Hagebutten-Dip

## Süße Verführung

**Schwedischer Kladdaka** € 7,60

(Schwedisches Schokoladenkuchlein)

Vanille-Amarettoschaum/Marinierte Himbeeren

**Rum Diplomatico Reserva Exclusiva** 2cl 4,20

In kupfernen Potstills aus Melasse destilliert, reift der Diplomatico Reserva Exclusiva für mindestens 12 Jahre in ausgesuchten Ex-Bourbon-Fässern. Durch die lange Reifung erreicht er einen unglaublich intensiven Körper von außergewöhnlicher Balance, vollendet durch traditionelle Erfahrung und Handarbeit.



**Sarpa di Poli Grappa Big Mama** 2cl 3,90

Ein frischer, fruchtiger Grappa mit typischer Stilistik, ein feines Destillat

Land: Italien, Region: Venetien Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



**Achtung: Kurzparkzone Montag bis Freitag (werktags) 9:00 Uhr bis 22:00 Uhr!**

**Empfohlener Parkplatz:**

WIPARK Town Town Garage

Schnirchgasse 12, 1030 Wien,

100 m vom Lokal entfernt, **vergünstigte Tickets bei uns erhältlich!**