

# Skandidorf - Speisekarte mit Auszeichnung der Allergene



## VORSPEISEN

Skandinavische Hummersuppe <sup>4|5|6|a|b|d|g|i|j</sup>  
mit schwedischen Krebschwänzen und Dillöl, dazu frisches Baguettebrot

Käsesuppe <sup>1|5|a|f</sup>  
mit Tomaten und frischem Baguettebrot  
+wahlweise mit hausgebeiztem Lachs als Topping <sup>1|5|d|f</sup>

Kleiner gemischter Salatteller <sup>5|i|j</sup> - marktfrisch und mit Hausdressing angemacht

## DAVOR – ZWISCHENREIN – DANACH

Kampelbröd <sup>2|a|d|g</sup> - der Nordlandflammkuchen aus dem Steinofen  
mit Frischkäse, Lachs und geräuchertem Bauernspeck

Flammkuchen <sup>2|a|g</sup> - der Klassiker aus dem Steinofen  
mit Frischkäse, Zwiebeln und geräuchertem Bauernspeck

## HAUPTSPEISEN

Winterlicher auf Salat <sup>2|5|i|j</sup> - gegrillte Fetzen vom Geflügel

Nordmanns Salat <sup>d|i|j</sup> – mit hausgebeiztem Lachs

Polarrolle mit Lachs <sup>a|d|g|j</sup> - in knackigem Salat und hausgemachtem Dip, gerollt

Polarrolle mit Geflügel <sup>2|5|a|g|j</sup> –Hähnchenstücke in knackigem Salat und hausgemachtem Dip

Polarrolle Skandi Spezial - gewickelt mit Schinken & Lachs <sup>2|a|d|g|i|L</sup>  
Halb-halb gerollt in knackigem Salat und hausgemachtem Dip

### Allergene:

- |                          |          |  |
|--------------------------|----------|--|
| a) glutenhaltiges Weizen | d) Fisch | h) Schalenfrüchte (Haselnuss L) Sulfit |
| b) Krebstiere            | f) Soja  | i) Sellerie                            |
| c) Eier                  | g) Milch | j) Senf                                |

---

### Zusatzstoffe:

- |                             |                              |                      |                             |
|-----------------------------|------------------------------|----------------------|-----------------------------|
| 1) mit Milcheiweiß          | 2) mit Nitritpökelsalz       | 3) mit Süßungsmittel | 4) mit Farbstoff            |
| 5) mit Geschmacksverstärker | 6) mit Konservierungsstoffen | 7) mit Koffein       | 8) mit Antioxidationsmittel |

Laplandteller<sup>2|4|d|g</sup> - hausgebeizter Lachs mit feiner Forellenkaviarcreme mit Röstitaler in Dill und Wacholder

Köttbular<sup>2|5|6|a</sup> - traditionell mit kleinen Dampfkartoffeln, Soße und Wildpreiselbeeren

Fischereieintopf <sup>1|5|6|a|b|d|f</sup> – mit Kartoffelchen

Hausgemachte Käsespätzle <sup>1|5|a|c|g</sup> – mit frische Röstzwiebeln

Ofenkartoffel <sup>4|5|d|i|j</sup> - mit hausgemachter Lachs- & Forellenkaviarcreme an Salatbouquet

Ofenkartoffel <sup>1|5|a|i|j</sup> - mit Kräuterquark an Salatbouquet

Ofenkartoffel <sup>2|5|i|j</sup> - mit Gyros vom Hähnchen an Salatbouquet

Flammlachs <sup>1|a|d|g|i</sup> - original finnische Spezialität nach altüberlieferter Art mit kleinen Dampfkartoffeln und feiner Weißweinsahnesoße

Edel-Hirschgulasch <sup>2|5|6|a|c|i|j</sup> - mit hausgemachten Spätzle dazu Wildpreiselbeeren, Waldpilze und Rotkohl

Spanferkel-Rollbraten <sup>2|5|6|a|c|i|j</sup> - winterlich gewürzt mit Knödel und Rotkohl serviert

Lachsnudeln <sup>1|a|d|g|i</sup> - in Weißweinsahnesoße

Skadi Gyros vom Wildschwein-Spieß <sup>5|i|j|g</sup> - mit Ofenkartoffel & Kräuterquark

## AKTIONSKARTE

Käsefondue <sup>a|g</sup> - nach traditionellem Rezept vom Isidor-Wirt mit höhlengereiftem Naturkäse (200g p. P.), mit Brotwürfeln und kleinen Dampfkartoffeln

Fleischfondue <sup>a|c|i|j</sup> - Mix aus Schweinefilet, Putenbrustfilet und Roastbeef

➔ *Alle Fleischfondues werden mit Baguettebrot und kleinen Dampfkartoffeln gereicht. Dazu gibt es eine Variation von sechs verschiedene Soßen.*

Ein Stück der ganzen Sau am Spieß gebraten <sup>2|5|6</sup> - mit Knödel und Dunkelbiersoße

### Allergene:

a) glutenhaltiges Weizen	d) Fisch	h) Schalenfrüchte (Haselnuss L) Sulfid
b) Krebstiere	f) Soja	i) Sellerie
c) Eier	g) Milch	j) Senf

---

### Zusatzstoffe:

1) mit Milcheiweiß	2) mit Nitritpökelsalz	3) mit Süßungsmittel	4) mit Farbstoff
5) mit Geschmacksverstärker	6) mit Konservierungsstoffen	7) mit Koffein	8) mit Antioxidationsmittel

## KID'S SPEZIAL

Köttbular <sup>5|a</sup> - mit kleinen Kartoffelchen und Preiselbeeren

Spätzle mit Soße <sup>5|a|c|j</sup>

Flammlachs <sup>a|d|g|i</sup> - mit kleinen Kartoffelchen und zerlassener Butter

## NACHSPEISE

Apfelringe im Backteig <sup>g</sup> - serviert mit frischer Vanillesoße

Vanilleeis mit fruchtigem Beerencocktail <sup>4|g</sup>

Troll Eis <sup>g</sup> – Vanille- und Schokoladeneis

---

## GETRÄNKE

Naturtrübes Bier <sup>a</sup>

Riesling <sup>L</sup>

Pils <sup>a</sup> hopfig-herb

Auxerrois <sup>L</sup>

Dunkles Bier <sup>a</sup>

Grauburgunder Trocken <sup>L</sup>

Radler <sup>a</sup> süß oder sauer

Weißherbst Rosé <sup>L</sup>

Cola-Bier <sup>6|a</sup>

Rotwein trocken <sup>L</sup>

Alkoholfreies Bier <sup>a</sup>

Carte Blanche <sup>L</sup> oder Rosé <sup>L</sup>

Alkoholfreies Radler <sup>a</sup>

Sekt Crodino od. Aperol

Skandi Bier <sup>a</sup> Alc. 5,0% Vol.

Julsekt - Skandi Hugo

Skandi Bock <sup>a</sup> Alc. 8,0% Vol.

Moët Impérial

### Allergene:

a) glutenhaltiges Weizen

d) Fisch

h) Schalenfrüchte (Haselnuss) <sup>L</sup> Sulfid

b) Krebstiere

f) Soja

i) Sellerie

c) Eier

g) Milch

j) Senf

---

### Zusatzstoffe:

1) mit Milcheiweiß

2) mit Nitritpökelsalz

3) mit Süßungsmittel

4) mit Farbstoff

5) mit Geschmacksverstärker

6) mit Konservierungsstoffen

7) mit Koffein

8) mit Antioxidationsmittel