

# IGLOO MENÜ

## **Viking-Dinner to share**

Geflämmtes Island Lachs mit Tannenhonig & Botanic Gin  
Skyr, Beetesalat, hausgebackenes Brot

Rentierrücken im ganzen gebraten und serviert, Wacholderrahmsauce,  
Cranberries, konfierte Kartoffeln und Wintergemüse

Baked Alaska mit heißen Punschkirschen

Für 4-6 Personen 40€ pro Person

## **Fine Nordic Dinner**

Gebeizte Eismeerforelle mit Dill, Sandorn, Skyr, Met & Algensalat

Frische Jakobsmuschel in der Schale serviert, sautierter Babyspinat,  
Hummerschaum, Frisee-Mandarinensalat & Feigenbrotchip

Cranberry & Gin

Elchrücken mit Wikingersalz, Schwarze Nussauce, Kräuter-Markcrumble,  
konfierte Urmöhre & Moorwurzelpüree, gebratene Pilze

Schottischer Sticky-Toffee Pudding mit weißem Gewürzeis und Multberries

Für 4-6 Personen 55€ pro Person

# FEEL THE IGLOO SPIRIT!