



WEISSBUCH





Natowoche: Eine kulinarische Reise durch die NATO

Liebe Mitglieder,
Liebe Gäste,

Herzlich willkommen zur Natowoche im Kasino-Husum! Wir laden Sie ein, gemeinsam mit uns eine unvergessliche kulinarische Reise durch die Mitgliedsländer der North Atlantic Treaty Organization zu erleben.

Während dieser besonderen Woche haben Sie die einzigartige Möglichkeit, aus einer Vielzahl von Gerichten aus verschiedenen Ländern der NATO zu wählen und die kulinarische Vielfalt dieser Regionen zu entdecken. Von traditionellen Klassikern bis hin zu einzigartigen Spezialitäten – unsere Speisekarte ist voll von Köstlichkeiten, die die kulturelle und gastronomische Vielfalt der NATO widerspiegeln.

Am Ende dieser Karte stellen wir Ihnen gerne die NATO vor, aus denen die Gerichte stammen. Tauchen Sie ein in die kulinarischen Traditionen und genießen Sie eine Geschmacksreise durch Europa und Nordamerika – ganz ohne Grenzen!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!



Vorspeise

Türkische Linsensuppe 4,20 €

Die türkische Linsensuppe, auch bekannt als Mercimek Çorbası, ist eine köstliche, würzige Suppe mit roten Linsen, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen wie Kreuzkümmel und Paprika. Sie hat eine samtige Konsistenz und einen unverwechselbaren Geschmack. Ein interessanter Fakt ist, dass sie sowohl als Vorspeise als auch als Hauptgericht serviert werden kann und eine beliebte Wahl während des Ramadans ist.

Spanische Crema de aguacates 3,20 €

Die spanische Crema de aguacates ist eine Art Guacamole, die auf knusprigem Brot wie Bruschetta serviert wird. Sie besteht aus Avocado, Zitronensaft, Knoblauch und Gewürzen. Diese cremige Mischung wird mit Tomaten, Zwiebeln oder Koriander garniert und bietet einen intensiven Geschmack.

Dänische Hot Dog-Suppe 2,80 €

Die dänische Hot Dog-Suppe ist eine herzhafte und köstliche Suppe, die alle Aromen eines klassischen Hot Dogs in flüssiger Form vereint. Sie enthält Würstchen, Kartoffeln, Zwiebeln, Senf, Ketchup und Gewürze. Diese Suppe bietet den vertrauten Geschmack eines Hot Dogs in einer warmen und tröstlichen Schüssel.



Hauptspeise

Litauische Cepelinai

7,50 €

Die litauischen Cepelinai sind traditionelle Kartoffelklöße, die mit einer herzhaften Fleischfüllung serviert werden. Sie sind eine beliebte Delikatesse in Litauen und werden oft mit einer Sauce aus saurer Sahne oder Speckstückchen serviert. Cepelinai sind bekannt für ihre herzhafte Textur und ihren reichen Geschmack, der sie zu einem unverzichtbaren Bestandteil der litauischen Küche macht.

All American Burger

7,90 €

Der amerikanische Burger ist ein klassisches Fast-Food-Gericht, bestehend aus einem gebrillten Rindfleisch-Pattie, das zwischen zwei Brötchenhälften mit verschiedenen Belägen wie Käse, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Saucen wie Ketchup und Senf serviert wird. Diese ikonische Mahlzeit ist bekannt für ihre saftige Textur, herzhaften Geschmack und Vielseitigkeit, da sie je nach Vorliebe mit verschiedenen Zutaten und Beilagen angepasst werden kann.

Der Burger wird mit Kartoffel Wedges gereicht und einem Kräuterquarkdipp.

Polnisches Bigos

8,50 €

Der polnische Eintopf Bigos, auch bekannt als "Jägergulasch", ist ein herzhaftes Gericht, das aus verschiedenen Fleischsorten wie Schweinefleisch, Rindfleisch und Wurst, Sauerkraut, frischem oder getrocknetem Kohl, Zwiebeln und Gewürzen besteht. Dieser Eintopf wird oft mit Pilzen, Pflaumen und manchmal sogar Äpfeln zubereitet, um eine komplexe Geschmackstiefe zu erreichen. Bigos wird traditionell langsam gekocht, was zu einem reichen und würzigen Geschmack führt, der mit jedem Bissen an Komplexität gewinnt.

Das Bigos wird mit Salzkartoffeln gereicht.



Griechisches Gyros

6,90 €

Griechisches Gyros ist ein klassisches Gericht der griechischen Küche, bestehend aus dünn geschnittenem Fleisch, typischerweise Schweinefleisch oder Hähnchen, das mit mediterranen Gewürzen mariniert und auf einem vertikalen Grillspieß gegrillt wird. Serviert mit Zaziki-Sauce, frischem Gemüse und warmem Pita-Brot, ist Gyros eine köstliche Kombination aus saftigem Fleisch, erfrischenden Aromen und knusprigem Brot, das einen unverwechselbaren Geschmack der griechischen Küche bietet.

Das Gyros wird mit Krautsalat und Pita-Brot serviert.

Italienische Carbonara

7,90 €

Die italienische Carbonara ist ein klassisches Pasta-Gericht aus Rom, das aus Spaghetti, Guanciale (oder Pancetta), Eiern, Pecorino-Käse und schwarzem Pfeffer zubereitet wird. Die warme Pasta wird mit einer cremigen Sauce aus Eiern und Käse überzogen, die durch die Hitze der Nudeln leicht stockt. Das Gericht ist bekannt für seinen reichen Geschmack und die einfache Zubereitung, die es zu einem beliebten Favoriten in der italienischen Küche macht.

Fish and Chips

8,90 €

Fish and Chips ist ein klassisches britisches Gericht, bestehend aus knusprig frittiertem Fisch, meist Kabeljau oder Schellfisch, und goldbraunen Pommes. Serviert wird es oft mit Erbsenpuree, Salz und Essig. Besonders beliebt ist es in Küstenstädten und traditionellen Imbissbuden.

Dieses Gericht wird mit Kabeljau, etwas dickeren Pommes und Erbsenmus serviert.

4-Länder Bowl * Vegetarisch

7,80 €

Unsere Salat-Bowl ist eine harmonische Verschmelzung klassischer Zutaten aus verschiedenen NATO-Staaten. Genießen Sie griechischen Couscous, italienische Bruschetta, spanische Guacamole und dänischen Seekohl in einer einzigen köstlichen Schale. Eine kulinarische Reise durch Europa erwartet Sie, während Sie die Vielfalt und den Geschmack dieser ausgewählten Köstlichkeiten entdecken.



Nachspeise

Deutscher Rhabarber Kuchen

3,80 €

Rhabarberkuchen ist ein traditioneller Frühlingsklassiker in Deutschland. Schon seit dem 19. Jahrhundert wird Rhabarber hier angebaut und in Kuchen verarbeitet. Besonders beliebt sind Varianten mit Mürbeteig, Hefeteig oder Rührteig, oft mit Streuseln oder einer Baiserhaube. Seine süß-saure Note macht ihn zu einem besonderen Genuss, der mit Schlagsahne perfekt abgerundet wird. Ein echtes Stück Heimat auf der Kaffeetafel!

FRANZÖSISCHE CRÉME BRÛLÉE

3,50 €

Die französische Crème Brûlée ist ein klassisches Dessert, das aus einer cremigen Eier-Creme hergestellt wird, die mit Zucker karamellisiert wird. Die Creme besteht aus Sahne, Eigelb, Zucker und Vanille, die sanft gekocht und dann gekühlt wird, bis sie fest ist. Vor dem Servieren wird die Oberfläche mit einer dünnen Schicht Zucker bestreut und mit einem Brenner karamellisiert, um eine knusprige Kruste zu bilden. Die Kombination aus der zarten, cremigen Textur der Creme und dem knusprigen Zuckerbelag macht die Crème Brûlée zu einem beliebten und eleganten Dessert in der französischen Küche.