

MUNCH's HUS





Hjertelig Velkommen

Willkommen bei Munchs Hus, dem einzigen norwegischen Restaurant Deutschlands.



Mein Name ist Kenneth Gjerrud, ich bin Koch und Norweger. 2001 habe ich zusammen mit meiner Frau das Restaurant Munchs Hus in Berlin-Schöneberg eröffnet. Wir sind sehr stolz darauf, dass wir nun schon so lange unsere Berliner und internationalen Gäste von der norwegischen Küche überzeugen können.

Sie finden auf unserer Karte traditionelle norwegische Gerichte, wie [Elchbraten](#), natürlich viele [Fischgerichte](#), wie zum Beispiel den norwegischen Winterkabeljau Skrei (nur saisonal verfügbar), aber auch vegetarische Spezialitäten. Oder probieren Sie einmal ein »Verschleiertes norwegisches Bauernmädchen« zum [Dessert](#).

Unsere Weine stammen von sorgfältig ausgewählten europäischen Winzern. Und für Bierfreunde bieten wir neben deutschen Bieren auch norwegisches [Craft-Bier](#) an, das es nur im Munchs Hus gibt.



Spezialität des Hauses

Elchbraten D,F,G,J,N,O,4

In Rotweinjus auf gebratenen Austernpilzen und
Kartoffelpüree, dazu Preiselbeeren

30 Euro

Skagerrak-Fischplatte B,D,F,H,J

Mit gebratenen Großgarnelen, Eismeersaibling-, Leng-,
Kabeljau- und norwegischen Lachsfilet, dazu
Hummerschaum, Sellerie-Porree-Ragout und La Ratte
Kartoffeln

Ab 2 Personen (pro Person 31 Euro)



“Der Fisch im Wasser, der ist unser Brot,
verlieren wir ihn, dann leiden wir Not.”

Petter Dass, Priester und Dichter aus Lofoten
(1647-1707).



Vorspeisen und Suppen

Nordmeersuppe B,D,F,H,J,N,O

Mit Grønlandgarnelen und Forellenkaviar, dazu Gemüse Julienne
10 Euro

Kürbissuppe

Mit eingelegtem Elchfilet, dazu geröstete Haselnuss
11 Euro

Trollstigen-Teller C,D,F,G,K,N,O,3,6

Mit dem Besten aus Wald und Gebirge. Hausgebeizter
Elchschinken, Elchwurst, Rentierwurst, Knollensellerie-Rémoulade
und Snøfrisk
13 Euro

Gravlaks

Gebeizter norwegischer Lachs aus Eigenherstellung mit
fermentiertem Frühlingsgemüse und nordischer Dillsauce
11 Euro

Sognefjord-Teller B,C,H,K

Aus Meer und Fjord. Warmgeräuchertes Makrelenrilette, kalt
geräuchertes Lachsfilet, und gebeizter Lachs aus eigener
Herstellung, eingelegter Sild, Lachsrillette und Forellenkaviar auf Ei
15 Euro

Hardanger-Teller D,F,K

Mit Käsespezialitäten von Tine – Norwegen,
Geitost, Snøfrisk, Ridderkäse, Jarlsberg und Feigenchutney
13 Euro



Salatkarte

Salat Munch D,G,K

Großer gemischter Salat in Balsamico-Honig-Dressing, dazu marinierter Ziegenkäse, Rote Bete, Pink Grapefruit und Brotcroûtons
12 Euro

Salat Bergen B,D,K

Großer gemischter Salat in Balsamico-Honig-Dressing mit wärmgeräuchertem Makrelenfilet aus Eigenherstellung, eingelegtem Blumenkohl und Gurken
14 Euro

Salat Bonde D,G,K

Großer gemischter Salat in Balsamico-Honig-Dressing mit Entenkeulen-Confit, Chicorée, Walnüssen, Brotcroûtons und Birne
15 Euro

Neben Menschen wird Norwegen auch von einer anderen Art von Wesen bevölkert, nämlich den Trollen. Zu Gesicht bekommt man sie nur nachts oder bei Dämmerlicht, denn das Tageslicht vertragen sie nicht. Es heißt, daß sie zu Stein zerfallen, wenn sie von einem Sonnenstrahl getroffen werden. So zieren sie heute die norwegische

Landschaft als Felsformationen.





Fiskeretter - Fischgerichte

Kveite B,D,F,H,N,O

Norwegisches Heilbuttfilet mit gebratener Jakobsmuschel auf Hummerschaum, dazu gebratene Aubergine, Röstkartoffeln und Kapern
28 Euro

Fischvariation B,D,F,H,N,O

Gebratenes norwegisches Lachs- und Eismeersaiblingsfilet auf Forellenkaviarsauce mit fermentiertem Blumenkohl und Rettich, dazu Miso-Thymianbiscuit
28,5 Euro

Grillet laksfilet B,D,F,H,K,N,O

Gegrilltes norwegisches Lachsfilet auf Belugalinsen, Röstkartoffeln und schwarzem Knoblauch, dazu Liebstockelsauce
27 Euro

Langefilet B,D,F,H,J

Lengfilet mit Bergpfeffer auf Kartoffelpüree mit Rote Bete, dazu Forellenkaviar
27 Euro

Leng ist der Geheimitipp der norwegischen Fischer. Er wandert bis zu 1000 Meter in die Tiefe. Sein schneeweißes Filet hat ein Krustentierengeschmack

Torsk B,D,F

Kabeljaufilet aus Lofoten gebraten auf Sanddornsauce und Kartoffelsoufflé mit Topinambur
26 Euro



Kjøttretter Fleischgerichte

Stekt Andebryst D,F,J,N,O

Gebratenes Entenbrustfilet in Haselnuss, dazu Pomme Anna,
Kumquat-Confit und Blutwurstsauce
28 Euro

Kjøttkaker D,F,J,N,O

Hackfleischbällchen mit Jarlbergkäse, dazu Pastinakenpüree,
Austernpilze und Kartoffeln
24 Euro

Får i Kål

Norwegisches Nationalgericht - Lamm in Weißkohl mit Kartoffeln
26 Euro

Im September, wenn die Sonne niedriger am Himmel steht und goldene Bäume lange Schatten werfen, kommt die ruhige Zeit. Am Kaminfeuer in der Küche riecht es nach „Får i kål“. Lamm mit Weißkohl ist ein einfaches Bauerngericht voller Tradition, dass überall im Familienkreis gern gegessen wird.

Kyllinger D,F

Pochierte Hühnerbrust auf Liebstockelsauce, dazu Gerstenmarinade,
und Kohlrabi
24 Euro

Vegetarisches Gericht

Vegetarisk mat C,D,F,N,O,J

Langsam gebratener Knollensellerie mit Austernpilzen, geschmorten
Schalotten auf Aquavit-Sauce, dazu Röstkartoffeln
24 Euro



„ Was mag es wohl sein, was da oben
ich sehe über den hohen Bergen?
Das Auge, es schaut dort nichts als Schnee,
grün ragt der Baum hinauf in die Höhe,
ach wollt', ach, hinüber so gerne,
wann wagt er sich wohl in die Ferne?“

Bjørnstjerne Bjørnson



Dessert

Trollcreme C,D,F

Mit Erdbeercoulis und eine Kugel Vanilleeis
11 Euro

Tilslørte Bondepiker D,F,N,O

Verschleiertes norwegisches Bauernmädchen-Apfelstücke in
Zimt, dazu karamellierte Streusel und Skyr-Mousse
11 Euro

Crème brûlée C,D,F,G

Mit Pistazien
12 Euro

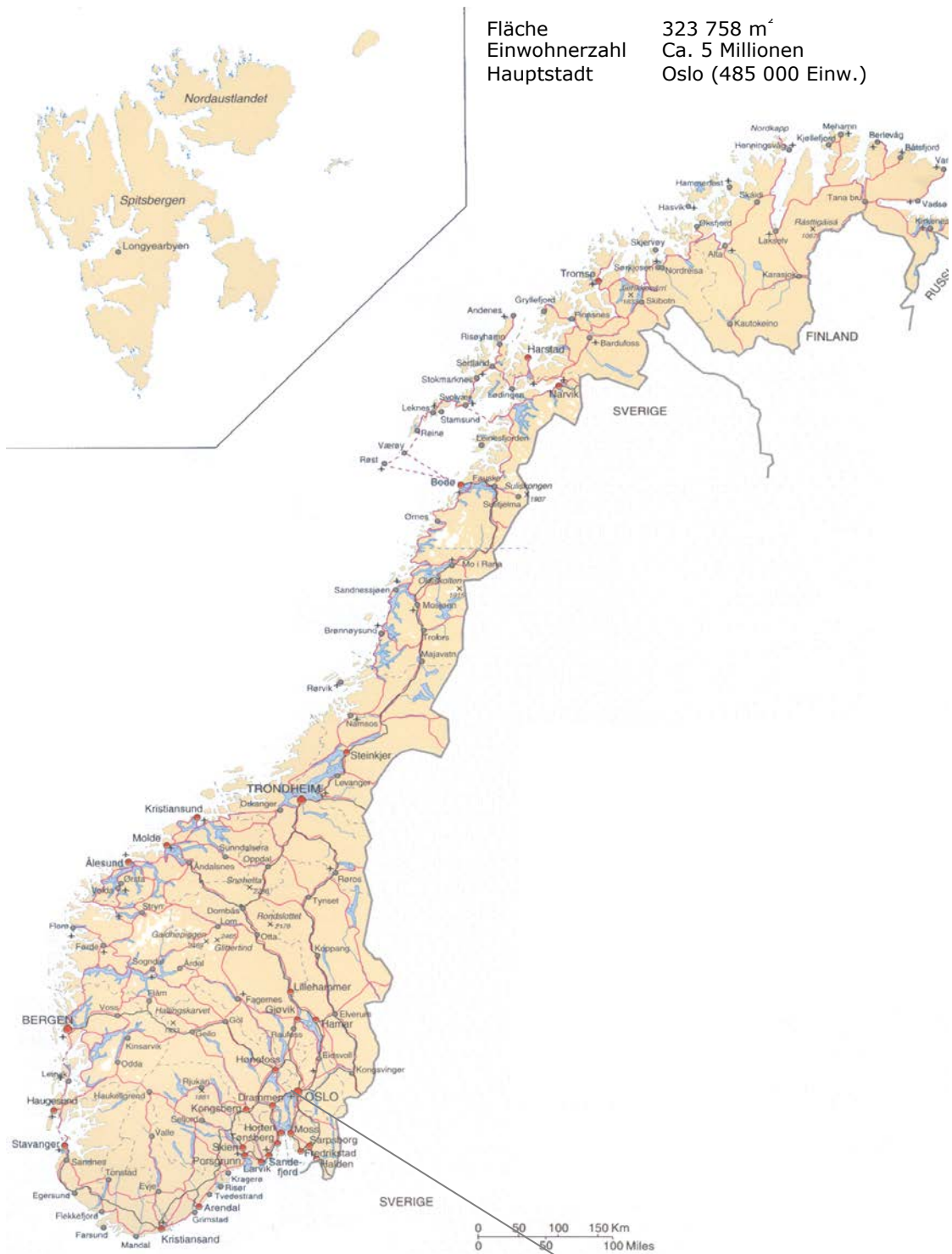
Frukt C,D,F,G

Geschmorte Ananas mit Aquavit, Ganache chocolat,
Mandelplätzchen und Moltebeeren
12 Euro

Allergienliste

A= Erdnuss, B= Fisch, C= Hühnerei, D= Laktose, E= Lupinen, F= Milch, G= Nuss, H= Schalen-, Krusten-, Weichtiere, I= Sulfid-, Schwefeldioxid,
J= Sellerie, K= Senf, L= Sesam, M= Soja, N= Weizen, O= Zöliakie/ Gluten

1= Coffeinhaltig, 2= Chininhaltig, 3= Konservierungsstoff, 4= Farbstoff, 5= Süßungsmittel, 6= Antioxidationsmittel, 7= enthält eine Phenylalaninquelle,
8= Geschmacksverstärker, 9= Phosphat, 10= gewachst



Oslo – Munch' s Hus
 Luftlinie: Ca. 838,988 km
 Strecke: Ca.1040 km



MUNCH'S HUS

SCHENKEN SIE IHREN FREUNDEN
EINE FREUDE



GUTSCHEIN

FÜR SPEISEN UND GETRÄNKE

GUTSCHEIN ANFRAGE UNTER:
INFO@MUNCHSHUS.DE

WWW.MUNCHSHUS.DE