

Norwegischer Pavillon

seit 1909 im Herzen des Kurortes Cieplice Śląskie-Zdrój.

Eine Anlage mit einer wunderschönen Geschichte, die auf Initiative von Eugen Füllner, dem Gründer des Norwegischen Parks, entstand.

Bis Ende der 1950er Jahre diente es als Restaurant, dann wurde es in das Naturkundemuseum umgewandelt, das dort bis 2013 seinen Betrieb hatte.

Im Jahr 2023 kehrt der norwegische Pavillon zu seinen Wurzeln zurück, und es ist uns eine Ehre, mit Ihnen ein neues Kapitel in der Geschichte dieses einzigartigen Ortes aufzuschlagen.



Wir empfehlen es
für Kinder



vegetarisch/vegan



scharf



Wir empfehlen

frische Obst- und Gemüsesäfte

Energie und Stärke 22
Apfel, Sellerie,
Zitrone, Karotte
330 ml

**Widerstandsfähigkeit
und Stärke** 21
Rote Bete, Karotte,
Apfel, Zitrone
330 ml

wohltuende Frische 22
Birne, Apfel, Petersilie,
Minze
330 ml

Winnie Puuh 20
Apfel, Karotte,
Orange
330 ml

Tees und Aufgüsse

Winter-Earl Grey 26
Earl Grey/getrocknete Limette
getrocknete Zitrone/getrocknete
Orange/Thymian/Honig/Anis/Zitrone

Rooibos-Orange 26
Rooibos/Orange mit Nelken/getrocknete
Orange/Honig/Ingwer/frische Zitrone

Ingwer Zitrone 26
Ingwer-Zitronen-Aufguss
(Ingwer/Zimtstange/getrocknete
Zitrone/Thymian/frische Zitrone)

Apfelstrudel 26
Honig/Zitrone/getrocknete Äpfel/
ein Stück Zimt

Masala Chai 26
Schwarzer Tee mit orientalischen
Gewürzen, getrockneter Orange, Zitrone,
Zimtstange, Honig

Ingweraufguss 26
Ingwer, Zitrone, Honig, Nelken, Zimt

Glühwein

Weiß - Glühwein 27
Weißwein/Zitrone/Honig/Zimt/
Thymian/getrocknete Limette
200 ml

Rot - Glühwein 27
Rotwein/Orange mit Nelken,
getrocknete Orange/Zimt
200 ml

Glühbier 19/24
Honigbier/Honig/
Nelken/Zimt/Orange
300 ml/500 ml

Glüh-Aperol 28
Aperol / Apfelsaft, Weißwein /
Orangen-Zimt
200 ml

Glüh-apfelwein 19
Apfelwein mit einem Hauch von
Zimt, Orange, Nelken und Zimt
200 ml

WIR EMPFEHLEN



Musetti-Heiße Schokolade
mit Marshmallows 22



Alle Glühweine sind auch in einer
alkoholfreien Variante erhältlich.

Vorspeisen

Bruschetta  32
Tomaten, Basilikum
150 g ^{1, 7}

Garnelen aglio e olio  39
Olivenöl, Weißwein, Knoblauch,
Chili, Petersilie, Knoblauchbrot
150 g ^{1, 2, 7, 12}

Lachstatar 59
eingelegte Gurke, Avocado,
Mango, Kaviar, Brot
130 g ^{1, 4, 10}

Hering mit Apfel 42
in Leinöl mariniert
150 g ⁴

Garnelen im Kartoffelteig 33
süß-scharf
5 Stück ^{1, 3, 7}

Rindertartar 65
weiße Zwiebel, marinierte
Champignons, Gewürzgurke,
Eigelb, französischer Senf, Brot,
Butter ^{1, 3, 10}
160 g

Rinderfilet-Carpaccio 56
Parmesan, Rucola, Kapern,
Olivenöl, Croutons ^{1, 2} 2 Stück.
120 g

Suppen

Hühner- und Rinderbrühe  28
mit hausgemachten Nudeln
300 ml ^{1, 3, 9}

Entenbrühe mit Klößen 42
400 ml ^{1, 3, 7, 9}

Tomatensuppe  29
mit hausgemachten Nudeln
300 ml ^{1, 3, 7, 9}

Sauerteig-Roggensuppe 37
mit Ei und Wurst
400 ml ^{1, 3, 7, 9}

Gulaschsuppe  44
400 ml ^{1, 3, 7, 9}

saisonale Suppe
400 ml

Borschtsch  19
Gebackene Rote Bete mit
Pflaumen /+ Kroketten /+
Knödel ^{9 / 1, 3, 9}
300 ml 38
39

Ukrainian Borscht 39
400 ml ^{7, 9}

Steinpilzsuppe  44
mit hausgemachten Nudeln
250 ml ^{1, 3, 7, 9}

Fischsuppe 39
400 ml ^{1, 2, 4, 7, 9, 14}

Rinderkutteln 39
400 ml ^{1, 7, 9}

Krocket  19
mit Kohl und Pilzen
200 g ^{1, 3, 9}



warme Süßigkeiten

Apfelpfannkuchen  38
 Puderzucker, Früchte
 6 Stück 1, 3, 7

Pfannkuchen mit Käse  37
 Puderzucker, Früchte, Sahne
 300 g 1, 3, 7

Salate

mit Garnelen 49
 Gemischter Salat, Kirschtomaten,
 Mango, rote Zwiebel, Vinaigrette-
 Dressing, Croutons 2 Stück.
 500 g 1, 2, 10

Caesar 47
 Hähnchenbrust, Römersalat,
 Croutons, Caesar-Dressing
 600 g 1, 3, 4, 7, 10

mit Hühnerleber 49
 Gemischter Salat, Tomaten, Gurken,
 eingelegte rote Zwiebeln,
 karamellisierter Apfel,
 Himbeervinaigrette
 600 g 1, 10

mit Ziegenkäse  52
 Gemischter Salat, Tomaten, Gurken,
 Obst der Saison, gegrillte Birne,
 Vinaigrette, Knoblauchtoast
 600 g 1, 7, 10

mit Halloumi  52
 Gemischter Salat, Tomaten, Gurken,
 Obst der Saison, gegrillte Birne,
 Vinaigrette, Knoblauchtoast
 600 g 1, 7, 10

Pasta

Spaghetti aglio e olio  29
 , Petersilie und Chili / + Garnelen
 300 g 1, 3, 7 / 1, 3, 4, 7

Pappardelle mit Lachs 52
 Sahnesauce, Kapern, Gurke
 300 g 1, 3, 7 

Pappardelle mit Hähnchen 47
 Sahne-Tomatensauce,
 Parmesan, Petersilie
 300 g 1, 3, 4, 7 

Pappardelle mit Steinpilzen 49
 Sahnesauce, Parmesan,
 Petersilie
 300 g 1, 3, 7 

Ravioli mit Spargel 47
 Spargel, Mascarpone, Parmesan,
 Butter
 300 g 1, 3, 7, 12

Ravioli mit Gans 49
 Thymianbutter, Parmesan
 300 g 1, 3, 7, 12



Kartoffelpuffer

mit Schweinegulasch 56
500 g 1, 3, 7, 9

mit Wildgulasch 59
500 g 1, 3, 7, 9, 12

mit Schweinefilet 59
und Pilzsoße
600 g 1, 3, 7

mit Gemüsegulasch 54
500 g 1, 3, 7, 9

mit Steinpilzsauce 49
400 g 1, 3, 7

mit Hering in Sahne 44
450 g 1, 3, 4, 7

mit Sahne 36
3 Stück. 1, 3, 7

Pierogi

Russisch 39
Zwiebelgarnitur, Sahne
7 Stück 1, 3, 7

mit Fleisch 41
klassische Garnierung
6 Stück 1, 3, 7, 9

Knödelmischung 49
Russische 4 Stück,
mit Ente 2 Stück. 1, 3, 7, 9
mit Fleisch 2 Stück.

saisonal 47

cepelina 49
Speckchips, gebratener Kohl,
Pilzsoße
2 Stück 1, 3, 7, 9

Teigtaschen mit Ente 52
Pilz- und Preiselbeersauce,
Zwiebeln, eingelegte Gurken
3 Stück. 1, 3, 7, 9

Burger

AUSWAHL DES SCHNITZELS: RINDFLEISCH/VEGETARISCH (LINDA MCCARTNEY)

Klassiker 58
Butterbrötchen, Tomate,
Gewürzgurke, Rucola, rote
Zwiebelgurken, Cheddar,
amerikanische Sauce, Pommes frites
1, 7, 10

Berg 59
Kartoffelpuffer, Speck, Oscypek-Käse,
Preiselbeeren, Rucola, rote Zwiebeln,
Spiegelei, amerikanische Sauce,
Pommes frites
1, 3, 7, 10

scharf 59
Butterbrötchen, Tomate, rote
Zwiebelgurken, Speck, Cheddar,
Rucola, Sriracha-Mayonnaise,
Jalapeños, amerikanische Sauce,
Pommes frites
1, 3, 7, 10

Schweizer 62
Butterbrötchen, Tomate, Cheddar,
Röstzwiebeln, Trüffelmayonnaise,
Champignons, Rucola,
Gewürzgurke, Pommes frites
1, 3, 7, 10



Hauptgerichte

Mit Orangen glasierte Entenbrust 74
Schlesische Knödel, Babykarotten,
gebratene Rote Bete
270 g ^{1, 3, 9}

Schweinschaxe nach bayerischer Art 19
gebratener Kohl, Apfelsenf,
Meerrettich, Brot ^{100 g}

Im Ofen gebackene Entenkeule 69
Schlesische Knödel, gebratene Rote
Bete, Preiselbeer-Demi-Glace-
Sauce ^{1, 3, 7, 12}
250 g

Barbecue-Rippchen 72
Ofenkartoffeln, gegrilltes Gemüse
500 g

Hühnerleber 49
Apfel, Karotte mit Zwiebel,
Preiselbeeren, Kartoffelpüree
300 g

Geschmorte Rippchen 55
Salzkartoffeln, saisonaler Salat
220 g ^{1, 7}

Gewidmet 4
Personen

Fleischbrett

Schnitzel mit Ei, Schweinenacken, Hähnchenfilet, Barbecue-Rippchen,
gebackene Teigtaschen (6 Stück), Kartoffeln mit Tzatziki (4 Stück),
Pommes frites, verschiedene Salate
2500 g ^{1, 3, 7, 10} 320

WIR EMPFEHLEN

Wildfleisch

gefülltes Wildschweinfilet 89
Pilze, Steinpilze, Zwiebeln,
hausgemachte Knödel,
Jägersauce, schwedischer Salat
250 g ^{1, 3, 7, 10}

Jägerroulade 75
Hirschfleisch, schlesische
Knödel, Pilzsoße, Rotkohl
250 g ^{1, 3, 7}

Hirschgulasch 64
hausgemachte Teigtaschen,
schwedischer Salat
350 g ^{1, 7, 9, 10, 12}



Rindfleisch

Rinderbäckchen 84
Kartoffelpüree, gebratene Rote
Bete
300 g 1, 7, 9, 12

Rinderroulade 89
Schlesische Knödel, Soße,
Rotkohl
300 g 1, 3, 7, 10

Rinderfiletsteak 139
Demi-Glace-Sauce, Ofenkartoffel
mit Tzatziki-Sauce, Obstsalat,
Vinaigrette-Dressing
200-250 g

gewürztes T-Bone-Steak 159
Demi-Glace-Sauce, Ofenkartoffel
mit Tzatziki-Sauce, Obstsalat,
Vinaigrette-Dressing
400-450 g 7, 12

Vegetarier

panierter Camembert 46
Pommes frites, gegrilltes Gemüse,
Preiselbeeren, Tzatziki
260 g 1, 3, 7

süße Ravioli mit Käse 49
süße Sahne, Früchte der Saison
250 g 1, 3, 7

gebackene Austernpilze 46
Vegetarische Soße, Kartoffelpüree,
Salat-Vinaigrette
250 g 1, 6, 7, 9, 10

Zusätze

Kartoffeln mit Tzatziki	7	19	Vinaigrette-Salat	10	14
Ofenkartoffeln		14	Salatbouquet	7,9	16
gekochte Kartoffeln		10	gegrilltes Gemüse		19
Kartoffelknödel	1, 3, 7	14	gebratener Kohl	7	16
Pommes frites		15	gebratene Rote Bete	1, 7, 12	16
Süßkartoffelpommes		23			12
schlesische Knödel	1, 3, 7	15	Pilzsoße	1, 7	14
Kartoffelpüree	7	14	Pfifferlingssauce	1, 7, 12	19
Reis mit Gemüse	7	15	Steinpilzsauce	1, 7	19



Stelle dein eigenes Gericht zusammen

Fisch

gebackener Lachs Knoblauchbutter 4,7	<u>29</u> 100 g
Forelle aus dem Ofen / Pfanne Knoblauchbutter 4,7	<u>26</u> 100 g
panierter Kabeljau Pfifferlingssauce 1, 4, 7	<u>29</u> 100 g
Heilbutt blanchierter Lauch 1, 4, 7	<u>28</u> 100 g

Schweinefleisch

paniertes Schweinelendenstück gebratener Kohl 300 g 1, 3, 7	34
paniertes Schweinelendenstück mit Knochen gebratener Kohl 350 g 1, 3, 7	36
Schweineschnitzel mit Ei gebratener Kohl 350 g 1, 3, 7	47
gegrillter Schweinenacken 300 g 7,10	34

Geflügel

panierte Hähnchenbrust 220 g 1, 3, 7	46
panierte Brust mit Käse und Pilzen 300 g 1, 3, 7	41
gegrillte Brust mit Pilzsoße 220 g 1, 7, 12	39

Verschiedenes

Jägereintopf 400 g 9, 10	39
Kohlrouladen Pilzsauc 1, 7, 9	49

Eintopf

Hirschgulasch 350 g 1, 7, 9, 10, 12	39
Schweinegulasch 350 g 1, 7	36
Gemüseeeintopf 350 g 7, 9	39

Zusätze

Kartoffeln mit Tzatziki 7	19	Vinaigrette-Salat 10	14
Ofenkartoffeln	14	Salatbouquet 7,9	16
gekochte Kartoffeln	10	gegrilltes Gemüse	19
Kartoffelknödel 1, 3, 7	14	gebratener Kohl 7	16
Pommes frites	15	gebratene Rote Bete 1, 7, 12	16
Süßkartoffelpommes	23		12
schlesische Knödel 1, 3, 7	15	Pilzsoße 1, 7	14
Kartoffelpüree 7	14	Pfifferlingssauce 1, 7, 12	19
Reis mit Gemüse 7	15	Steinpilzsauce 1, 7	19



Desserts

Apfelkuchen Mürbeteig, große Apfelstücke, Baiser 1, 3, 7	27
New Yorker Käsekuchen Boden aus Verdauungskeksen, Füllung aus Käse und Mascarpone, Sahne-Zitronen-Topping 1, 3, 7	26
saisonaler Kuchen Wir teilen Ihnen gerne mit, was wir heute empfehlen. 1, 3, 7	29
Himbeerwolke Mürbeteig, Himbeeren in Gelee, Schlagsahne, Baiser 1, 3, 7	26
Carpatka Brandteig, Sahne 1, 3, 7	25
Brownie & Oreo dunkle Schokolade und Oreo-Kekse 1, 3, 7	29
Tiramisu Kaffeegetränkte Biskuitkuchen, Eiercreme und Mascarpone 1, 3, 7,	29



handgemachtes Eisdessert 3 Kugeln Eiscreme: Sahne, Schokolade, Erdbeer-Himbeere, Früchte der Saison, Schlagsahne, Erdbeer- oder Schokoladensoße 1, 7	35
--	----

eine Kugel Eiscreme in einer Waffeltüte	8
---	---



Tee

Schwarz Ceylon/Earl Grey	18
Grün Jasminblüten/ Waldfrüchte und Rosinen/ Lavendel/Holunder und Zitronengras	18
Weiß Melone und Honig	18
Blühen: Grüner Tee und Ringelblumen/ Grüner Tee, Jasmin- und Gomphrena- Blüten, Litschi-Aroma	29
Infusionen Rosenblätter/ Mango und Erdbeere/ Pflirsich und Himbeere/ Holunder und Zitronengras/ Pfefferminze / Apfel und Zimt	22
Matcha Latte Matcha-Milch, Lebkuchensirup oder Honig	22

Kaffee

Espresso	10
Espresso Doppio	14
Espresso Macchiato	15
Americano	16
Cappuccino	16
Flat White	17
Latte	18
Eiskaffee	19

kalte Getränke

Coca-Cola Zero/Coca-Cola Fanta/Sprite/Kinley Tonic 250 ml	14
Aqua Delice still/kohlensäurehaltig 330 ml/750 ml	18/12
FuzeTea Zitrone / Pfirsich 250 ml	14
Cappy Apfel/Orange/Grapefruit 250 ml	14
Tomatensaft 200 ml	12
schwarzer Johannisbeersaft 200 ml	12
hausgemachte Limonade 300 ml / 1000 ml	18/39
hausgemachter Eistee 300 ml / 1000 ml	18/39
hausgemachtes Kompott 330 ml / 1000 ml	15/39
Pavillonkaraffe stilles/Sprudelwasser 300 ml / 1000 ml	8/16
Cisowianka Perlage 300 ml / 700 ml	12/18

frisch gepresste Säfte

Orange / Grapefruit 250 ml	24
-------------------------------	----

Fassbier

Holba 300/500 ml	16/19
Litovel Honig 300 / 500 ml	16/19
Litovel Weizen 300 / 500 ml	16/19
Holba free 0,5% alk. 300 / 500 ml	16/19

Flaschenbier

Pilsner Urquell 500 ml	22
Stella Artois 330 ml	19
Litovel Dark Lemon frei 0,5% alk. 500 ml	14
Lech frei 500 ml	16
Litovel Dunkel 500 ml	16
Orle Pils Czech 500 ml	23
Weizen Szrenickie 500 ml	23
Bockbier Wysoki Kamień 500 ml	23



Mariental
BROWAR SZKLARSKA PORĘBA

Cocktails

Gurke Südseite 29
Baczewski
Gin/Sauer/Gurkensirup/Minze
120 ml

Appletini 29
Baczewski Wodka/
Giffard Sauerapfel

Aperol Spritz 29
Prosecco Villa Bellucci / Aperol
Wasser / Orange
360 ml

Hugo 28
Prosecco Villa Bellucci /
Holundersirup / Wasser / Limette
190 ml

Negroni 29
Baczewski Gin/Campari/
rote Lilie
120 ml

Erdbeer-Margarita 29
Cointreau/Tequila La Chica
Erdbeerpüree/Zitrone
120 ml

Mojito 28
Rum Negrita / Minze / Limette /
Rohrzucker / Wasser
330 ml

Pornostar Martini 29
Baczewski Wodka / Passoa /
Vanillesirup / Sauer /
Passionsfruchtpüree Prosecco
140 ml + 40 ml 45

Tokyo Iced Tea
Rum Negrita / Gin Baczewski /
Wodka Baczewski / Tequila La Chica
Cointreau/Midori/Sour/Sprite
250 ml

Rum Cooler 36
dunkler Rum /Cointreau /Limette/
Orange/Zucker/Ingwer-Ale
200 ml

Long Island Iced Tea 45
Rum/Gin/Wodka/Tequila/Cointreau
Sour/Cola
225 ml

Whiskey/Rum/Vodka Sour 29
Bourbon/Sauer/Ei/Angostura
110 ml

alkoholfreie Getränke

Mojito Virgin 24
Sprudelwasser/Limette/brauner
Zucker/Minze/Crushed Ice
330 ml

Wasser mit Früchten 22
Wasser/saisonales Obst/
Zitronensaft/Aromasirup/Eis
330 ml

Aperol Free 24
Aperitivo free / Prosecco
free/Wasser/Orange
360 ml

Weincocktail 22
alkoholfreier Wein
Holundersirup/Limette
Minze/Eis
300 ml



Sekt



Perelada Cava Brut Reserve 21/89
kandierte Früchte, geröstetes
Brötchen,
Katalonien, Spanien



Champagne Taisne Riocour -/350
Grande Reserve
Saftiges Aroma von weißem Pfirsich
und frischer Aprikose, Champagner,
Frankreich

Prosecco Brut Cornaro 23/99
Noten von Äpfeln, Birnen und
Zitronen, angereichert mit subtilen
Akzenten von weißen Blüten und
Mandeln

Villa Belucci Free 16/69
weiße Blüten, Melonen, Äpfel,
Birnen,
Venetien, Italien

ALKOHOLFREI

Weiß

Pavillonkaraffen

Rot

Vino Bianco
Weinduft, angenehm
blumig, weich und
harmonisch im Geschmack,



150 ml
18



500 ml
59



750 ml
79



1 l
89

Vino Rosso
Waldfrüchte, nussige
Noten im Hintergrund

Weißwein



Menard Cuvée Marine 21/89
Tropische Früchte, Lilienblüte,
Gascogne, Frankreich



Bagnasco Riesling 27/119
Aromen von grünen Äpfeln,
Pfirsichen, Zitrone und
Wildblumen. Lombardei, Italien

Kleine Zalze Chardonnay 24/99
Birne, Orangenschalen und reife
Äpfel, Stelle, Südafrika

Wanui Sauvignon Blanc 28/129
Aromen tropischer Früchte,
Passionsfrucht, Ananas und Mango.
Marlborough, Neuseeland.

Paul Mas Gewürztraminer 26/109
Aromen von Blumen,
hauptsächlich Rosen, sowie von
Stein- und Zitrusfrüchten,
Languedoc, Frankreich

Defaix Chablis -/169
Milde Zitrusnoten und der Duft
von Birnen.
Burgund, Frankreich



Süßwein

Weiß

Menard Gros Manseng
Noten von Pfirsich und weißen
Trauben, feine Säure,
Gascogne, Frankreich

24/99



Rot

Sangue di Juda 24/99
süß, leicht prickelnd, Aromen von
dunklen Früchten, Blaubeeren,
Preiselbeeren und schwarzen
Johannisbeeren.
Lombardei, Italien



Rotwein

Fin Del Mundo
Postales Malbec
Aromen von roten Früchten und
floralen Noten. Frisch,
saftig und fruchtig.
Patagonien, Argentinien.

24/99



Mazzei Fonterutoli Chianti -/159
Fruchtige Pflaumen-Kirsch-
Aromen, Rosmarin, Olivenöl,
Toskana, Italien



Nero D'Avola 25/99
Aromen von Kirschen und Pflaumen
mit einem Hauch von Gewürzen.
Sizilien, Italien

Francis Ford Coppola Claret -/259
Ein weicher und runder Wein mit
saftigen Tanninen und reifen,
verführerischen Aromen von
Pflaume, schwarzer Johannisbeere
und Crème brûlée.
Kalifornien, USA

Lorgeril Les Terrses 27/119
Milde Johannisbeeraromen, mit
einer feinen Säure,
Languedoc, Frankreich

Civitella Primitivo del Salento 28/129
Intensives, fruchtiges Aroma mit
überwiegend Pflaumen und
Kirschen. Apulien, Italien

Amarone della Vapolicella -/295
Preiselbeeren, Blaubeeren,
getrocknete Weintrauben. Im
Hintergrund Noten von
Geranie und Torf.
Venetien, Italien

Bagnasco Barbera 27/119
Intensives Aroma mit Noten von
reifen Kirschen, Pflaumen und roten
Johannisbeeren. Piemont, Italien

Palladino Barolo -/325
Noten von Hagebutte und Lakritz,
kräftige Tannine, mit Aromen von
Nelken und Kohle.
Piemont, Italien



Tequila

La Chicca Silber	14
La Chicca Gold	14

Blended Whisky

Chivas Regal 12	16
Tullamore Dew	14
Proper Twelve	12

Single Malt

Glenfiddich 12 Jahre	24
Laphroaig 10	30
Macleod's Islay Single Malt	29
Glenmorangie Original 10	25
Auchentoshan 12	24

Wodka

Finlandia	9
Baczewski	10
Baczewski-Kirsche	11
Baczewski-Wermut	11
Żubrówka Schwarzer	11
Żubrówka Bisongras	9
Grey Goose	16
Slivovitz	16
Mondschein	16

Cognac

Hennessy vs.	22
Remy Martin vs.	30

Bourbon

Jack Daniel's	14
Buffalo Tracer	12
Wild Turkey 101	16

Gin

Baczewski	12
Citadelle Original	19
Whitley Neill Blood Orange	16

Rum

Zacapa	39
Kraken	18
Barcelo Blanco	12

Liköre

Giffard Sour Apple	10
Campari	9
Jägermeister	10
Kahlua	12
Cointreau	12
Frangelico	17
Limoncello	12



Stoffe oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:

1. Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridsorten sowie daraus hergestellte Produkte.
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse (*Arachis hypogaea*)
6. Sojabohnen
7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. Nüsse: Mandeln, Walnüsse, Cashewnüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter, ausgedrückt als Gesamt-SO₂, für Produkte, die zum sofortigen Verzehr bestimmt sind oder gemäß den Richtlinien des Herstellers zum Verzehr zubereitet werden.
13. Lupine
14. Weichtiere und ihre Derivate.

Allergene sind bei jedem Gericht auf unserer Speisekarte angegeben und mit einer entsprechenden Nummer gekennzeichnet.

zusätzliche Informationen

Eine Änderung der Zusammensetzung der Speisen ist zur Verbesserung des Service nicht möglich.

Für Tische mit acht oder mehr Gästen wird eine zusätzliche Servicegebühr von 10 % erhoben.

Wir teilen Rechnungen nicht in kleinere Beträge auf.



Planen Sie eine Familienfeier, eine
Firmenveranstaltung oder eine Schulung?
Möchten Sie sich auf besondere Weise von
einem geliebten Menschen verabschieden?

Der norwegische Pavillon ist der perfekte Ort für jede Art von
Tagung, auch für größere Gruppen. Neben köstlichem Essen und
professionellem Service bieten wir stimmungsvolle Räume, private
Bereiche und Konferenzeinrichtungen.

Weitere Informationen erhalten Sie beim Personal vor Ort und auf
der Website www.pawilon-norweski.pl

Folgt uns auf Facebook und Instagram!



facebook.com/pawilonnorweski



instagram.com/pawilonnorweski

