



Der Skrei-Winterkabeljau

0,75l 24,90

Der Skrei

Das Gold der Lofoten. Er wird nur von Januar bis April in Norwegen gefangen. Der Skrei begibt sich im Alter von 5 Jahren und schwimmt vom Barentssee zu den Lofoten um zu Laichen. Diese weite Reise und das kalte Wasser machen das feste und fettarme Fleisch des Skrei aus.

Klare Fischbrühe

vom Skreifilet, mit Gemüse, Muschelfleisch und Krabben

2,4,9,11,12

10,50

Skreifilet

gedünstet, an einer Pommery-Senf-Sauce, mit buntem Gemüse und heimischen Kleikartoffeln

4,7,9,10,11

30,50

Unsere Weinempfehlung:

WITTHUS „GRAU“

Grauburgunder trocken aus Baden
Frische Nase nach Birne und Quitte, vielleicht etwas Mandel. Am Gaumen frisch, aber mit seidiger Textur. Sehr „süffiger“ Wein.

0,2l 7,20

Skreifilet

auf Orangen - Sahne - Linsen, Kleikartoffeln und Salat.

1,4,7,9,12

30,50

Skreifilet

auf Ostfriesischem Grünkohl, Grieben und heimischen Kleikartoffeln

1, 4,9,10,12

30,50

Skreifilet

Chorizo mit Granatapfel, auf Kartoffelpüree und Beilagen Salat

1, 4,6,7,9,11

32,50

Skreifilet

Wildpilzragout mit Creme fraiche verfeinert, Bratkartoffeln und Salat.

1,4,7,9,12

34,90

Skreifilet

auf der Haut gebraten, Spinat, Krabbensauce und Kleikartoffeln.

1,4,7,9,12

35,50

1:glutenhaltiges Getreide
2:Krustentiere
3:Hühnerei
4: Fisch
5: Erdnuss

6: Soja
7: Milch (einschl. Laktose)
8: Schalenfrüchte
9: Sellerie
10: Senf

11: Sesam
12: Sulfit/SO2
13: Lupinen
14: Weichtiere, Mollusken
15: BenzolsäureE210