

Skantjes, Ostfrieslands beliebtester Plattfisch

Einige sagen Kliesche,
andere sagen Scharbe,
die ganz Schlaunen sagen
Limanda Limanda,
wir sagen Skantje!
Zum Herbst hin eignen sich
Skantje besonders zum
Verzehr,
da die Fische dann größer
und fester im Fleisch sind.
Ob mit Krabben, Speck,
mit Salzkartoffeln
oder klassisch mit
Kartoffelsalat,
immer ein Genuss!

kross gebratene Skantjes^{2,4}
mit Oma Janssen's Kartoffelsalat¹
13,90

Skantjes „Klassisch“^{2,4}
mit Kleikartoffeln, Salat¹ und
Buttersauce
14,90

gebratene Skantjes
„Finkenwerder Art“^{2,4},
mit feiner Auflage von Röstspeck
und Zwiebeln, Bratkartoffeln und
Salat¹
15,90

Skantjes „Hohes Haus“^{2,4},
gebraten, mit reichlich Krabben⁷
belegt (ca. 50 gr.), Salzkartoffeln,
Salat¹ und Buttersauce
21,50

**Nach den ersten Frösten
schmeckt er uns am
besten!**

Oldenburger Grünkohl
mit Kochwurst, Pinkel,
Kassler und Speck,
dazu Bratkartoffeln
und Grieben⁶
15,50

Gott schuf ihn zu unserem Wohl,
schall läwen de gröne Kohl!
De in`n Gorn steiht bi de Buren
den ersten Kahlfrost aftoluren.
Wat dat jodeln up de Almen,
Sund for us de Ollenborger Palmen!
Wat in Rheinland is de Wien,
is bi us`n Stuck von`t Swien!
Hier mien Rezept – un so ward`t makt,
so hett mien Oma em all kakt.
Schall di schmecken dat Gericht,
vergät mi Speck un Pinkel nich,
denn ohne Pinkel, ohne Speck
hett dat ganze wenig Zweck!
So`n Eeten steihn di bi de Rippen,
schasst dat aber nich blot an nippen.
Lang driest man to, nimm nich to wenig,
weer`t meiste ett, de ward Kohlkönig



1. Salat
2. Schinken
3. Würstchen
4. Bratkartoffeln
5. Speck
6. Grieben
7. Krabben