



Der Skrei-Winterkabeljau

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

33,50

Skreifilet

auf Orangen - Sahne - Linsen, Kleikartoffeln und Salat

1,4,7,9,12

33,50

Skreifilet

auf Ostfriesischem Grünkohl, Grieben und heimischen Kleikartoffeln

1, 4,9,10,12

33,50

Skreifilet

auf getrüffelem Kartoffelpüree mit Chorizo und Granatapfel

2,4,8,9,13

33,50

Skreifilet

auf Gemüse- Couscous mit Trüffelsauce

1,4,7,9,12

36,90

Skreifilet

auf der Haut gebraten, Spinat, Krabbensauce und Kleikartoffeln

1,4,7,9,12

37,50

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