

Skrei

„Das Gold der Lofoten!“

Er ist ein Kabeljau, der nur von Januar bis April gefangen wird. Die Norweger nennen den wertvollen Kabeljau „Skrei“, übersetzt heißt das „der Wanderer“.

Aufgrund seines Aromas und seines feinen, weißen Fleisches ist er auch bei uns sehr beliebt. Zum Thema Nachhaltigkeit sagt der Experte: „Dank effektiver Schutzmaßnahmen ist es den Norwegern gelungen, den Bestand dauerhaft zu bewahren.“

Der Skrei ist ein „Angelfisch“.

Filets vom Skrei in verschiedenen Variationen

Skreifilet „Müllerin Art“^{1,2,4}

in Butter gebraten, Salzkartoffeln und Rahmspitzkohl

33,50

Gebratener Skrei „Hohes Haus“^{1,2,4,7}

mit reichlich Nordseekrabben belegt (ca. 50 gr.), krossen Bratkartoffeln und Salat

39,50

auf der Haut gebratenes Skreifilet

„Skandinavisch“^{1,2,4,6} auf einem Blattspinatbett, Senfsauce, garniert mit Rauchlachsstreifen und hiesigen Kleikartoffeln

35,90

Skrei „Finkenwerder Art“^{1,2,4}

mit feiner Auflage von Zwiebeln und Röstspeck, Bratkartoffeln und Salat der Saison

34,90

gedünstetes Skreifilet^{1,3,4} unter Gemüsestreifen, Riesling-Dill-Sauce, Kleikartoffeln und Salat

33,90

Nach den ersten Frösten schmeckt er uns am besten!

Grünkohl-Cremesuppe,
Rauchendenscheiben,
Sahnehaube
8,90 €

Oldenburger Grünkohl ⁶

mit Kochwurst, Pinkel,
Kassler und Speck,
dazu Bratkartoffeln
und Grieben
21,90 €

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 miin 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. Lactose | 5. Sellerie |
| 2. Gluten | 6. Senf |
| 3. Weichtiere | 7. Benzolsäure |
| 4. Fisch | |