



Skantjes Ostfrieslands beliebtester Plattfisch

Einige sagen Kliesche, andere sagen Scharbe,
die ganz Schlaun 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 Kartoffelsalat
27,90

Skantjes „Klassisch“ ^{2,4} mit Kleikartoffeln,
Salat ¹ und Buttersauce
29,50

gebratene Skantjes „Finkenwerder Art“ ^{2,4}, mit
feiner Auflage von Röstspeck
und Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat ¹
30,90

Skantjes „Hohes Haus“ ^{2,4}, gebraten,
mit reichlich Krabben ⁷ belegt (ca. 50 gr.),
Salzkartoffeln, Salat ¹ und Buttersauce
36,90

Unsere Wildgerichte

Wildkraftbrühe

mit reichlich Einlage und Eierstich ^{2,5}
9,50

Geschmorte

Wildschweinkeule

in eigener Sauce, Preiselbeerbirne,
Apfelrotkohl mit heimischen
Kleikartoffeln oder Kartoffelklößen ²
29,90

Zart geschmorter

Hirschgulasch

mit Apfelrotkohl und heimischen
Kleikartoffeln oder Kartoffelklößen ²
28,90

Rosa gebratene Hirschrückensteaks

mit Pfefferrahmsauce,
grüne Bohnen im Schinkenmantel und
Kartoffelröstitaler ²
42,90

Als Wein empfehlen wir:

Ursprung Cuvée

Weingut Markus Schneider
Pfalz

Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser
und Cabernet Mitis

Sehr dicht und dunkelviolet.
Tolle Aromen nach reifen, dunklen Beeren,
kräftig aber harmonisch

Flasche 0,75l 33,90