



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 Kartoffelsalat^{1/6}
26,90 €

Skantjes „Klassisch“^{2,4} mit Kleikartoffeln, Salat¹ und Buttersauce
28,90 €

gebratene Skantjes „Finkenwerder Art“^{2,4}, mit feiner Auflage von Röstspeck
und Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat¹
29,90 €

Skantjes „Hohes Haus“^{2,4}, gebraten, mit reichlich Krabben⁷ belegt (ca. 50 gr.),
Salzkartoffeln, Salat¹ und Buttersauce
35,90 €

1. Lactose
2. Gluten
5. Weichtiere
7. Benzolsäure

3. Sellerie
4. Fisch
6. Senf