



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 kein Schleppnetzfang sondern „Angelfisch“

Filets vom Skrei in verschiedenen Variationen

- | | |
|----------------|-------------|
| 1. Lactose | 3. Sellerie |
| 2. Gluten | 4. Fisch |
| 5. Weichtiere | 6. Senf |
| 7. Benzolsäure | |

Skreifilet „Müllerin Art“^{1,2,7}, in Butter gebraten, Salzkartoffeln und Salat der
Saison

27,90

Gebratener **Skrei „Hohes Haus“^{2,4,7}** mit reichlich Nordseekrabben belegt (ca. 50
gr.), krossen Bratkartoffeln und Salat

33,90

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

29,90

Skrei „Finkenwerder Art“^{2,4,1}, mit feiner Auflage von Zwiebeln und Röstspeck,
Bratkartoffeln und Salat der Saison

28,90

gedünstetes Skreifilet^{1,3,4} unter Gemüsestreifen, Riesling-Dill-Sauce,
Kleikartoffeln und Salat 27,90

- | | |
|----------------|-------------|
| 1. Lactose | 3. Sellerie |
| 2. Gluten | 4. Fisch |
| 5. Weichtiere | 6. Senf |
| 7. Benzolsäure | |