



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

Skreifilet „Müllerin Art“ ^{1,2,4}

in Butter gebraten, Salzkartoffeln und Rahmspitzkohl 29,90

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

mit reichlich Nordseekrabben belegt (ca. 50 gr.)
krossen Bratkartoffeln und Salat 36,90

auf der Haut gebratenes Skreifilet „Skandinavisch“ ^{1,2,4,6}

auf einem Blattspinatbett, Senfsauce, garniert mit
Rauchlachsstreifen und hiesigen Kleikartoffeln 31,90

Skrei „Finkenwerder Art“ ^{1,2,4}

mit feiner Auflage von Zwiebeln und Röstspeck
Bratkartoffeln und Salat der Saison 30,90

gedünstetes Skreifilet ^{1,3,4}

unter Gemüsestreifen, Riesling-Dill-Sauce
Kleikartoffeln und Salat 29,90