

**SKREI**

**KABELJAU**

**Der Skrei ist im Grunde ein norwegischer  
Kabeljau der besonderen Art.  
Einmal im Jahr ereignet sich  
vor den Lofoten ein faszinierendes  
Naturschauspiel: Riesige Schwärme des Skreis  
kommen zum Januar  
aus der eisigen Barentssee,  
dem Randmeer des Arktischen Ozeans.  
Vor den Lofoten bleibt der Winterkabeljau  
dann, bis er im April zur Barentssee  
zurückkehrt.  
Der Skrei ist ein wahrer  
Langstreckenschwimmer, denn er legt  
während seiner Reise gut 800 Kilometer  
zurück.  
Darauf ist auch sein Name  
zurückzuführen : Im Norwegischen heißt  
wandern „å skride“**

**21er Weissburgunder, trocken**

**Aus Rhodt**

Weingut Stefan Meyer, Pfalz

**1 dl 5.00 €**

**22er Gewürztraminer, lieblich**

Weingut Stefan Meyer, Pfalz

**1 dl 4.30 €**

**24er Weissburgunder, trocken**

Weingut Pfeffingen, Pfalz

**1 dl 4.60 €**

**23er Nero d`Avola, trocken**

Conte Farneti Merenda, Sizilian, Italien

**1 dl 4.40 €**

**Bouvet Ladubay Brut**

Méthode Traditionelle,  
Crémant de Loire, Frankreich

**Flasche 0.375 22.50 €**

*Alle Preise in Euro inkl. MwSt.*

## SKREI – KABELJAU

**Gebratener Skrei Kabeljau**

*Rote Bete Carpaccio, Meerrettich-  
Vinaigrette & Blattsalat*

22.90

**Gebratener Skrei Kabeljau**

*Kartoffel-Rösti, Rauchlachs  
und Senfsauce*

26.90

**Gebratener Skrei Kabeljau**

*Kartoffelstampf, Blattspinat &  
Senfsauce*

kleine Portion 23.90

Portion 28.90

**Gebackener Skrei Kabeljau**

*Kartoffelsalat, Trüffel-Remoulade*

25.90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.