

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 BrutMèthode Traditionelle,
Crémant de Loire, Frankreich
Flasche 0.375 22.50 €**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.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.