

## Speisekarte



*Getreu dem Motto „alles zu seiner Zeit“*

**„Skreifilet“ gebraten, auf bunten Blattsalaten mit Balsamicodressing dazu Aiolidipp und Baguette**

\*

**„Skreifilet“ gebraten, auf Fenchelgemüse an Paprikasauce und Schwenkkartoffel**

\*

**„Skreifilet“ pochiert, an Kerbelsauce dazu unsere eigenen Bandnudeln und Beilagensalat**

\*

*Der Skrei - die Dorschart, die auch als Winterkabeljau bekannt ist – hat sich auch dieses Jahr wieder von der Barentssee auf den Weg rund um die Lofoten gemacht.*

*Der Skrei überzeugt durch sein mageres, aber trotzdem saftiges, weißes Muskelfleisch.*

*Exklusiv bei uns für Fischkenner die sich diesen Genuß nicht entgehen lassen möchten.*

*Übrigens bedeutet der Name Skrei der aus dem norwegischen stammt, soviel wie „der Wanderer“*