

Zucchini cremesuppe mit Birne & Gorgonzola	7,90 €
Tartar vom Skrei * mit Frischkäse auf Süßkartoffel-Rösti	11,90 €
Paniertes Kalbsschnitzel mit frischen Rahmchampignons, Kartoffel-Steckrübenpüree & Salat	23,90 €
Lammkarree mit Kräuterkruste geschmorten Kirschtomaten & Rosmarinkartoffeln	26,90 €
Rinderfilet auf Birnen- Gorgonzola- Rahm dazu junger Spinat & Kartoffel – Steckrüben Püree	32,90 €
Entenbrust-Filet mit Kokos-Orangen-Sauce, Zuckerschoten & Basmati-Reis	24,90 €
Skrei – Filet * auf Rote-Bete-Saucenspiegel, grüner Spargel & Kartoffel-Steckrüben-Püree	27,90 €
Frischkäse-Karamell-Trifle mit Himbeeren	6,90 €

* Der norwegische Winterkabeljau (SKREI = Der Wanderer)
wird von Januar bis Anfang April, meist nur mit Handangel-
leinen gefangen.

Durch seine 600km lange, schnelle Reise von der Barents-
see zu den Lofoten ist sein Fleisch besonders fettarm & fest.