

# Maischolle

*Unter Maischolle versteht man die ersten Schollen, die nach dem Winter und nach dem Ablachen im Mai gefangen werden. Maischollen werden von Kennern vor allem wegen ihres besonders zarten und saftigen Fleisches geschätzt, das viel Eiweiß und wenig Fett enthält.*

## **Maischolle nach Art der Müllerin**

in Butter gebraten;  
gereicht mit frischem Gurkensalat  
und Kartoffeln

**€ 26,80**

## **Maischolle nach Finkenwerder Art**

Scholle gebraten;  
serviert mit Speckwürfeln  
und Kartoffeln

**€ 28,20**

## **Maischolle gebraten**

mit einer feinen Dill-Meerrettich-Sauce und frischem Spargel;  
dazu reichen wir Kartoffeln

**€ 30,80**