

Skrei von den Lofoten . . .

die Fischspezialität aus Norwegen. In der Zeit von Januar bis April fangen die Norweger den Winterkabeljau vor der Küste nach strengen Richtlinien, äußerst schonend und nachhaltig mit Lang- und Hand-Angelleinen. Diese Fangmethoden garantieren eine hohe Qualität des festen und fettarmen Fleisches, welches mit einem leicht salzigen Aroma besticht. Loin ist der englische Ausdruck für die feinen Rückenfilets und heißt übersetzt Lende. Loins sind besonders dick und grätenfrei.

gebratenes Skrei-Loin

serviert mit getrüffeltem Lauch
und Kartoffelstampf

€ 28,60

gedünstetes Skrei-Loin

auf Möhren-, Sellerie- und Porree-Gemüse;
an Dijon-Senfsauce und Salzkartoffeln

€ 28,60



... vegetarisch



... vegan



... lactosefrei



... glutenfrei