

Unser Küchenchef empfiehlt . . .

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 Rote Beete-Gemüse
und Kartoffelstampf



€ 28,40

*Übrigens: Rote Beete... ist echtes Powerfood.
Die kleine Knolle ist vollgepackt mit Vitaminen, Eisen und Antioxidantien
für mehr Energie, junges Aussehen und ein starkes Immunsystem.*

Rinderleber vom Jungrind aus Klein Sien
-Biohaltung-
an karamellisierten Zwiebeln
mit Kartoffelstampf und Rotweinsauce



€ 24,80



... vegan



... vegetarisch



... lactosefrei



... glutenfrei