

Start in die neue Saison
mit Skrei,
dem norwegischen Winterkabeljau



Petersilienwurzelsuppe
mit Granatapfel 4,50

Kleiner Feldsalat mit Walnüssen, Äpfeln und Himbeerdressing 5,80

Skreifilet gebraten,
mit gefüllten Mangoldblättern (Kartoffel-Lauchpüree) Limettensauce und
Granatapfel 15,90

Das feste und saftige Fleisch des Winterkabeljau ist schneeweiß und aromatisch
Nr. 9 2018 Sauvignon blanc 4,30

Gepökelte Ochsenbrust
mit Bouillionkartoffel und Meerrettichsauce 12,90

Roter Heringssala
mit roter Beete und Bratkartoffel 12,50

Creme caramel
mit marinierten Orangenfilets und Vanilleeis 5,90