

Empfehlung

Suppe: Nordische Kürbiscremesuppe

mit Büsumer Krabben, Meerrettich-Sahne, frischer Dill, geröstete Kürbiskerne und hausgebackenes Brot

12,90

Nordic pumpkin cream soup with Büsum prawns, horseradish cream, fresh dill, roasted pumpkin seeds and home-baked bread

Die Norwegische Delikatesse der **Skrei** ist wieder da!

Winterkabeljau auf der Haut gebraten

an Blattspinat, Whisky-Oliven-Butter, Kartoffel-Sellerie-Püree oder knusprige Röstkartoffeln

26,90

Skrei fillet fried on the skin with spinach leaves, whisky and olive butter, potato and celery puree or crispy roast potatoes

Winterkabeljau auf der Haut gebraten

auf Pastinakenpüree, Basilikum-Zitronen-Pesto und hausgemachten Gurkensalat

25,90

Skrei fillet fried on the skin on parsnip puree, basil-lemon pesto and homemade cucumber salad

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf sautierten Gemüsejulienne, Pommery-Senf-Sauce und Kartoffel-Petersilien-Püree

24,90

Pike-perch fillet fried on the skin on sauteed vegetable julienne, Pommery mustard sauce and potato and parsley puree

Hamburger Lotsenteller

gebratenes Lachsfilet, Rotbarschfilet und Seelachsfilet mit hausgemachten Remouladensoße, knusprigen Bratkartoffeln und gemischtem Salat

22,90

Hamburg pilot plate fried salmon fillet, redfish fillet and pollack fillet with homemade tatar sauce, crispy fried potatoes and mixed salad

Rotbarschfilet

in geschäumter Walnussbutter gebraten, Fenchelgemüse in Thai-Curry, wahlweise mit Reis oder knusprigen Süßkartoffel Pommes Frites

22,90

Redfish fillet fried in foamed walnut butter, fennel vegetables in Thai curry, optionally with rice or crispy sweet potato fries