

Der letzte Skrei 2024



Was macht ihn besser als andere Fischarten:

Er ist der größte und nachhaltigste Kabeljau der Welt. Skrei ist der arktische

Winterkabeljau, den es von Januar bis Ostern gibt. Der Name kommt vom altnorwegischen Wort „Skrida“. Das bedeutet „Der Wanderer“. Er gilt auf der ganzen Welt als Delikatesse. Im geschlechtsreifen Alter, zwischen fünf und sieben

Jahren, kommt der Skrei aus der Barentssee, die nördlich von Norwegen liegt, in die etwas wärmeren Gewässern, zu den Lofoten-Inseln. Nach dem

Laichen kehren etwa 90% der Fische im April zurück, in die 800 Kilometer entfernte Barentssee. Daher ist der Skrei auch nur in den Monaten Januar bis April erhältlich. Durch seine weite Reise im kalten und stürmischen Meer, ist zudem sein Fleisch besonders fest, mager und fettarm. Nur 0,6 Gramm Fett pro 100 Gramm Fleisch. Noch dazu sind gesunde Omega 3 Fettsäuren, wie auch Selen, Kalium, Jod und Natrium enthalten.

Skrei Filet auf Orangen-Sahne BÉluga Linsen

27,50 €

Skrei Filet mit Spargel Broccoli, schwarzem Reis und Riesling Sauce

29,50 €

**Skrei Filet paniert mit Kartoffelsalat u. Sc.
Remoulade**

23,50 €

Meeresfrüchte-Nudeln

23,50 €