



Maischolle

DER kulinarische Höhepunkt im Frühling!

27. April bis 31. Mai

Wir empfehlen als Aperitif

„Wild Hibiskus“

Australische Hibiskusblüte trifft Sekt – erfrischend lecker – mit leicht herber Rhabarbernote

€ 4,90

Maischolle* „Natur“

in Butter gebraten, dazu warmer Kartoffel-Specksalat

€ 12,50

Maischolle* „Finkenwerder Art“

mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln,
dazu hausgemachte Bratkartoffeln

€ 12,90

Maischolle* „Büsumer Art“

mit Nordseekrabben und Salzkartoffeln

€ 14,50

Maischolle* „SATT“

- Montags bis Freitags -

Genießen Sie soviel von dem beliebten Frühlingsfisch wie Sie möchten!

- natürlich immer wieder frisch aus der Pfanne -

€24.90

* Das Fleisch der Scholle ist im Monat Mai besonders zart und schmackhaft, der Fisch durch das ablaichen jedoch etwas kleiner. Unsere Scholle hat ein Rohgewicht von ca. 325g – 375g.