



# gretchens garten

r e s t a u r a n t

*Sascha Weber*

## Winterzeit ist Skreizeit

Der sogenannte Skrei ist ein Winterkabeljau, der nur von Januar bis März in den Fjorden Norwegens mit der Leine geangelt wird. In seinem festen und weißem Fleisch erkennt man den Geschmack des klaren Wassers und der Tiefe der Fjorde.

Das macht den Skrei zu etwas Besonderem in der kalten Jahreszeit.

### Skrei "Surf & Turf"

Skreilamellen mit knusprigem Schweinebauch, Schwarzwurzeln, gebackener Kartoffelpraline und Preisbeeren

als Vorspeise	15,50 €
als Hauptgericht	23,50 €

### Skrei-Eintopf

Consommé vom Skrei mit Fischeinlage, Wintergemüse und Safran

als Vorspeise	9,50 €
als Hauptgericht	15,50 €

### Skrei mediterran

Gebratenes Skreifilet mit Artischocken, Kartoffelflan und getrockneten Tomaten

28,50 €

## Unsere Weinempfehlung

### Weingut Albert Kallfelz, Zell an der Mosel

2021er Kallfelz Riesling "Finesse"	0,20l	6,90 €
	0,75l	25,50 €