



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 und knuspriger Schweinebauch mit Feldsalat und Preiselbeeren

als Vorspeise 15,50 €

als Hauptgericht 23,50 €

Skrei-Eintopf

Krustentierfond mit Skreifilet, gebratenen Garnelen und Wintergemüse

als Vorspeise 12,50 €

als Hauptgericht 19,50 €

Skreifilet

Gebratenes Skreifilet mit rotem Linsenpüree, Bohnenkernen
und gebackener Kartoffelpraline

29,50 €