



Maischolle

DER kulinarische Höhepunkt im Frühling!

28. April bis 3. Juni

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

€ 13,50

* * * * *

Maischolle* „Finkenwerder Art“

mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln,
dazu hausgemachte Bratkartoffeln

€ 13,90

* * * * *

Maischolle* „Büsumer Art“

mit Nordseekrabben und Salzkartoffeln

Leider hat sich der Preis für Nordseekrabben auch in diesem Jahr nicht nach unten bewegt. Wir möchten Ihnen trotzdem die Möglichkeit einräumen eine Scholle „Büsumer Art“ zu bestellen, müssen unseren Verkaufspreis jedoch entsprechend anheben und bitten um Verständnis.

€ 17,80

* 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.