



# MEER'S

IM

# FORELLENTAL

RESTAURANT & TEICHWIRTSCHAFT

## Suppen & Vorspeisen

Gemüse-Cremesuppe mit gebratenen Kartoffel- & Rote Beetewürfeln	6,90
<i>mit gebratener Garnele</i>	10,90
Forellentaler- Fischsuppe <i>mit Safran &amp; Meerrettich-Sahne verfeinert</i>	9,50
Winterlicher Salat <i>mit kaltgeräucherter Forelle, gerösteten Kernen und Orangen-Ingwerdressing</i>	10,90
<i>als Hauptgang</i>	18,90
Forellentaler Reibekuchen <i>mit Kräuterschmand &amp; Räucherforelle</i>	8,90
<i>mit Ragout von Weiderind und Edelpilzen</i>	9,90
<i>als Hauptgang</i>	19,90

## Aus unseren Teichen

Forelle „Müllerin Art“ <i>mit Sünteltaler-Kartoffeln, Mandelbutter und kleinem Salat</i>	22,90
<i>als Forellenfilet serviert</i>	23,90
Forelle „Blau“, im mild-saurem Wurzelsud gegart <i>mit Sünteltaler-Kartoffeln, Mandelbutter und kleinem Salat</i>	22,90
<i>als Forellenfilet serviert</i>	23,90
Lauwarme geräucherte Forelle <i>mit Bratkartoffeln und Sahnemeerrettich</i>	19,90
<i>als Vorspeise</i>	9,90

## Aus dem Meer

Forellentaler Pannfisch <i>3 verschiedene Fischfilets mit Pommery- Senfbuttersauce, Lauch-Karottengemüse und Bratkartoffeln</i>	24,90
Skrei - der Winterkabeljau <i>auf Brokkoli-Erbsenpüree, gebratenen Karotten &amp; Zitrone-Hollandaise</i>	24,90

## Von der Wiese & Weide

Königsberger Klopse vom Kalb <i>mit Kapernsauce, Sünteltaler-Karoffeln &amp; lauwarmen Rote-Bete-Salat mit Orange</i>	24,90
Rinderbrust vom Buchenfeuer <i>Geschmorte Rinderbrust, mit Karotten, Pilzen und Bratkartoffeln</i>	24,90

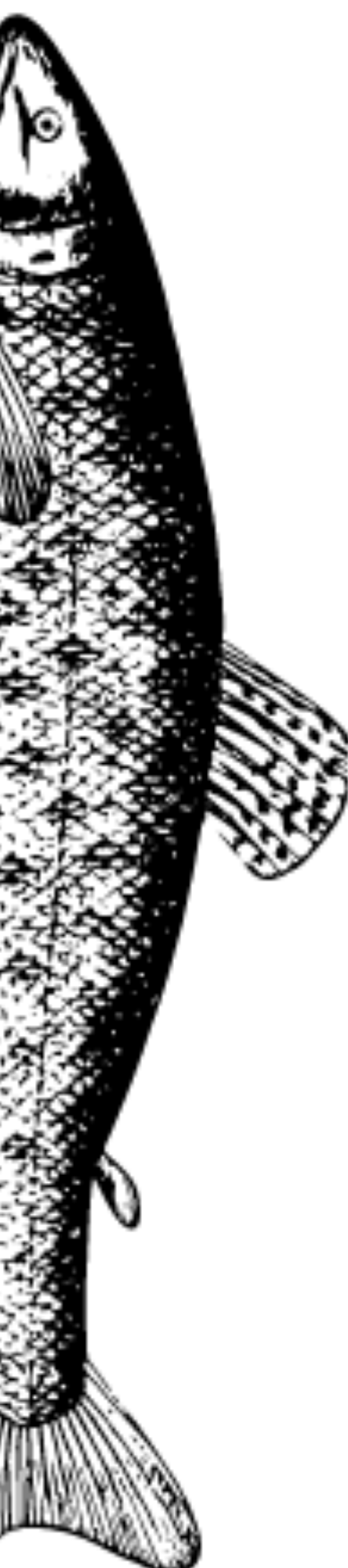
## Selbstgemachte Nudeln

Ravioli <i>mit Tomaten-Kürbis-Ragout &amp; Parmesan</i>	18,90
Spinat-Nudeln <i>mit gebratenen Kirschtomaten, Knoblauch &amp; Parmesan</i>	17,90
<i>mit gebratenen Garnelen</i>	25,90

## Dessert

Mini Dessert <i>Kleines Dessert des Tages mit Espresso</i>	5,90
Dessert Variation	7,50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.



## Info zum Skrei

Skrei ist der Winterkabeljau von den Lofoten. In der Zeit von Januar bis März (Fangzeit) begibt sich der besondere Kabeljau auf seine lange Reise von der kalten Barentssee hoch im Norden zu den südlicheren Gewässern rund um die Lofoten. Aus diesem Grund gaben die Einwohner der Inseln ihm den Namen Skrei, was so viel wie „Wanderer“ bedeutet.

Durch den milden Golfstrom bieten die Lofoten die optimalen Bedingungen zum Laichen. Mit der Strömung wandert er anschließend in seine arktische Heimat zurück. Hier verbringen die Jungtiere ihren ersten Lebensabschnitt.

Was den Skrei so besonders macht, ist das außergewöhnlich feine und weiße Fleisch, das nur dieser Winterkabeljau zu bieten hat.

Der Skrei wird mit traditionellen Fanggeräten wie Angeln, Langleinen und Netzen auf den Lofoten gefangen. Bis heute gelten die Fangmethoden als strengste Regeln der Welt, denn industrielle Fabrikschiffe oder Großgeräte sind auf den Lofoten strengstens verboten.