

Maischolle

Unter Maischolle versteht man die ersten Schollen, die nach dem Winter und nach dem Ablaichen im Mai gefangen werden. Maischollen werden von Kennern vor allem wegen ihres besonders zarten und saftigen Fleisches geschätzt, das viel Eiweiß und wenig Fett enthält.

Maischolle nach Art der Müllerin
in Butter gebraten;
gereicht mit frischem Gurkensalat
und Kartoffeln

€ 26,30

Maischolle nach Finkenwerder Art
Scholle gebraten;
serviert mit Speckwürfeln, grünen Bohnen
und Kartoffeln

€ 27,60

Scholle gebraten
mit einer feinen Dill-Meerrettich-Sauce und frischem Spargel;
dazu reichen wir Kartoffeln

€ 29,80