

Skål

by Munch's Hus

Velkommen

"Skål" Catering

für jeden Anlass.

*Wir bieten kreatives Catering
in höchster Qualität.*

*Anfragen: nordic@skal-tapas.de
oder an der Bar*

Liebe Gäste,

*Sie können Kenneth's Lachs, Fischsuppe
und Smørrebrød auch zum mitnehmen
bekommen:*



- *kalt geräucherter Lachs 8,50€/100g*
- *Fischsuppe 12€/250ml*
- *verschiedene Smørrebrød - ab 10€*

Chef's Sommer Menü

1. Gang

Schwedischer Toast Skagen - Eismeergarnelen Salat mit Crème Fraiche auf knusprigem Brioche (13€)

2. Gang

Dänischer Smørrebrød mit Roastbeef, Coleslaw, knusprigem Bacon, gerösteten Zwiebeln (11€)

3. Gang

Lengfilet (1000 m Tiefe Fisch) aus dem Ofen mit Dill Kartoffeln, Estragon - Beurre Blanc Sauce, Erbsen und Kräuter Öl (18€)

Dessert

Skyr Mousse mit Erdbeere Salat, Erdbeere Sorbet und Knusper (9€)

48€ pro Person

Weinbegleitung:

20€ (4 x 0,1l)

Skål

by Munch's Hus

Cocktails

Alle Preise in Euro

NORDIC SUMMER

Loitens Sommer Aquavit, Aperol, Limettensaft 11

SKÅL NEGRONI

Linie Aquavit, Carpano Bitter, Vermouth Rose 11

HEIDELBEER MOJITO

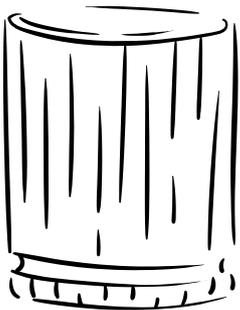
Havana Club, Limette, Brauner Zucker, Soda, Minze, Heidelbeeren 11

NORDIC FALL

Skagerrak Gin, Andersen Winery Cidre, Soda, Thymian 13

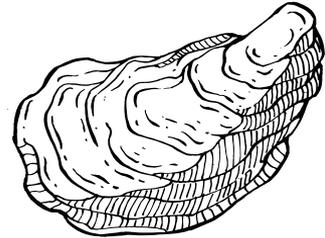
NORDIC FOREST

No. 52 Aquavit, Holunderblütenlikör, Frischer Gurkensaft, Limettensaft, Minze 12



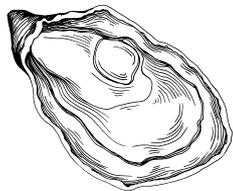
Austern – Huitres aus Frankreich

1 Auster	4€
3 Austern	11,50€
6 Austern	23€
9 Austern	33€
12 Austern	41€



Dazu

- Cremant weiß/rosé 8,50€/0.1 l
- Reichsrat von Buhl Brut Riesling Sekt 9€/0.1 l



Dänische Smørrebrød BAR

Alle Preise in Euro

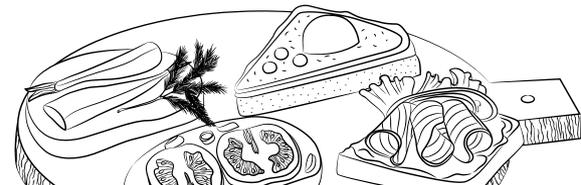
REKER (Grönland Garnelen) auf getoastetem Brioche mit Schnittteei,
Zitronen-Estragon Crème, Topinamburchips, Kräuter 12,5

KALT GERÄUCHERTER LACHS AUS EIGENER HERSTELLUNG 11,5
Rührei, Meerrettich, Avocado, eingelegte Radieschen,
Snøfriskcrème, Kräuter

ROASTBEEF 11,5
Hausgemachte Remoulade, Coleslaw, Röstzwiebel, Sauergurke, knuspriger
Bacon, Kräuter

GRÜNER SMØRREBRØD – VEGETARISCH 10
Erbsencrème, Salatgurke, Avocado, Scheiben norwegischer Ridder Käse,
Wildkräutersalat

SILD – NORDISCHER MATJES 10,50
Eingelegter Matjes, Rote Bete, Curry – Eiersalat,
Zwiebel, Kräuter

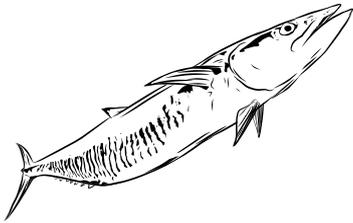


Nordische Tapas

Skål by Munch's Hus

Alle Preise in Euro

"LAKSTATAR" AUS GEBEIZTEM UND KALT GERÄUCHERTEM LACHS AUF KARTOFFELRÖSTI	12
CEVICHE VOM LACHS UND KABELJAU IN LECHE DE TIGRE MIT AVOCADO, MANGO UND KORIANDER	12
3-ERLEI VOM LACHS: WARM – , KALT GERÄUCHERT UND GEBEIZT MIT SENFSAUCE, MEERRETTICH UND TRÜFFELMAYONNAISE	15
ROTE – BETE CARPACCIO MIT SNØFRISK CRÉME, KAPERN, WILDKRÄUTERSALAT, EINGELEGTEM BLUMENKHOL	9
ENTEN – RILLETTE MIT APFEL UND PREISELBEEREN, SERVIERT AUF TOAST	12



Nordische Tapas

Skål by Munch's Hus

Alle Preise in Euro

SKAGEN ROLL – GRÖNLAND GARNELEN MIT ZITRONEN – DILL CRÉME IM BRIOCHE	11
"TORSK" – KABELJAU CARPACCIO MIT MANDARINEN CRÉME, FENCHEL – APFEL SALAT, KRÄUTER ÖL	13
ROHMARINIERTER LACHS MIT LIMETTEN-INGWER PONZU, KORIANDER	12
3-ERLEI VOM MINI SMØRREBRØD AUF VOLLKORNBROT: MIT KALT GERÄUCHERTEM LACHS, ROASTBEEF, GRÖNLAND GARNELEN	13
NORWEGISCHER KÄSE TRIFFT FRITZ BLOMEYER – KÄSESPEZIALIST IN DER PESTALOZZISTRASSE – KÄSEPLATTE/ 5 STÜCK	18



Warme Tapas

Skål by Munch's Hus



Alle Preise in Euro

KENNETH'S SIGNATUR FISCHSUPPE MIT LACHSFILET, KABELJAU, MIESMUSCHELN, WURZELGEMÜSE, SAFFRAN-AIOLI	13
SPINATWAFFEL MIT WARMGERÄUCHERTEM LACHS UND TRÜFFELMAYONNAISE (3 STÜCK)	9
12 STUNDEN IN NIEDRIG-TEMPERATUR MARINIRTER SCHWEINEBAUCH MIT COLESLAW UND KARTOFFELPÜREE	12
GRATINIERTES BLUMENKOLHERZ MIT RIDDERKÄSE GRATINIERT AUF ROTE-BETE SUD	11
KABELJAUFILET AUS DEM OFEN MIT BEELITZER SPARGEL, POMMES ANNA UND BÄRLAUCH – ESTRAGON SAUCE	18
REHWÜRSTCHEN MIT PREISELBEERSENF UND KARTOFFELPÜREE	11
KÖTTBULLAR MIT PREISELBEEREN, GURKEN-DILL-SALAT UND DUNKLER SAUCE	9



SKÅL MENÜ

Kenneth's Fischsuppe

Schweinebauch

Lachstatar mit Rösti

Ceviche

Rote-Bete Carpaccio

Eingelegter Blumenkohl

Mini Smørrebrød mit Roastbeef

Fenchel – Apfel Salat

Warmgeräucherter Lachs

Dessert: Tilslørte Bondepiker

39 Euro pro Person

DESSERT

Alle Preise in Euro

TILSLØRTE BONDEPIKER – MARINIERTER APFEL MIT
SKYR, VANILLEIS UND KAMELLISIERTEN STREUSELN

7

BLÅBÆR PANNEKAKER – BLAUBEERE PFANNKUCHEN MIT
VANILLEIS

9

SKYR – VANILLA MOUSSE MIT ERDBEERE SALAT UND RHABARBER
SORBET

9

NORDISCHE WAFFEL MIT:

- BEREEN
- ODER MIT BRUNOST
- ODER MIT VANILLEIS

8

