

# Skål

by Munch's Hus

Velkommen

# "Skål" Catering

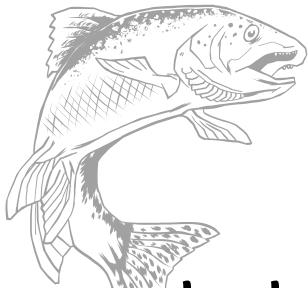
für jeden Anlass.

Wir bieten kreatives Catering  
in höchster Qualität.

Anfragen: [nordic@skal-tapas.de](mailto: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 Wintermenü

## 1.Gang

Kalix Löjrum - Deluxe schwedischer Kaviar - auf graved norwegischer Fjordforelle und Kartoffel Rösti,  
dazu rote Zwiebel, Eigelbcréme und Crème Fraiche (12€)

## 2.Gang

Reh Carpaccio mit Blutorangen Chutney, Olivenöl, frisch gemahlenem Pfeffer und Blomeyer's  
Bergkäse (13€)

## 3. Gang

Skreifilet - Winterkabeljau - aus dem Ofen mit Dillkartoffeln, Erbsenpüree,  
Sandefjordsmør - Estragon Sauce, glasierten Karotten und Grünkohl - Chips (19€)

oder

Hirschbraten mit Rotwein-Preiselbeeren Sauce, Maronen -Petersilienwurzelpüree und Rotkohl (19€)

## Dessert

Crème Caramel mit Himbeere Eis (9€)

51€ pro Person

Weinbegleitung:

20€ (4 x 0,1l)





# Chef's Valentinstag Menü

## 1. Gang

Graved Lachs Sashimi mit Yuzu -Sellerie-Apfel Salat und Zitronen Sorbet (12€)

## 2. Gang

Roastbeef Carpaccio mit Preiselbeeren Chutney, Olivenöl, frisch gemahlenem Pfeffer, Blomeyer's Bergkäse und Kapern (13€)

## 3. Gang

Skreifilet - Winterkabeljau - aus dem Ofen mit Haselback-Kartoffeln,  
Sandefjordsmør - Estragon Sauce, glasierten Karotten, Wirsingkohl und Grüenkohl - Chips (19€)

oder

Entenbrustfilet mit Rotwein-Preiselbeeren Sauce, Maronen -Petersilienwurzelpüree und Rotkohl (19€)

## Dessert

Schokoladen Lava Cake mit heißen Kirschen und Vanilleeis (9€)

51€ 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

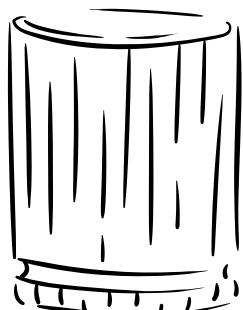
Skagerrak Gin, Andersen Winery Cidre, Soda, Thymian

13

## NORDIC FOREST

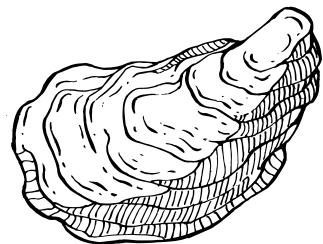
No. 52 Aquavit, Holunderblütenlikör, Frischer  
Gurkensaft, Limettensaft, Minze

12



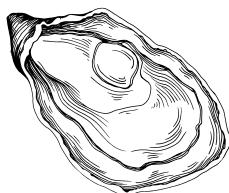
## Austern – Huitres aus Frankreich

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 Schnittei, Zitronen-Estragon Crème, Topinamburchips, Kräuter	12,5
KALT GERÄUCHERTER LACHS AUS EIGENER HERSTELLUNG Rührei, Meerrettich, Avocado, eingelegte Radieschen, Snøfriskcrème, Kräuter	11,5
ROASTBEEF Hausgemachte Remoulade, Coleslaw, Röstzwiebel, Sauergurke, knuspriger Bacon, Kräuter	11,5
GRÜNER SMØRREBRØD – VEGETARISCH Erbensencréme, Salatgurke, Avocado, Scheiben norwegischer Ridder Käse, Wildkräutersalat	10
SILD – NORDISCHER MATJES Eingelegter Matjes, Rote Bete, Curry – Eiersalat, Zwiebel, Kräuter	10,50

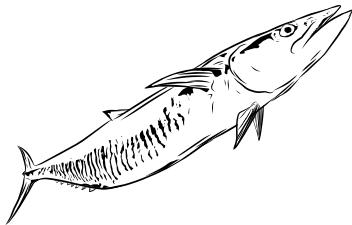


# Nordische Tapas

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 BLUMENKOL, APFEL-GURKEN SALAT	9



# Nordische Tapas

Skål by Munch's Hus

Alle Preise in Euro

SKAGEN ROLL – GRÖNLAND GARNELEN MIT ZITRONEN – DILL CRÉME IM BRIOCHE 11

GRAVED EISMEERSAIBLING MIT APFEL–GURKEN SALAT 13

ROHMARINIERTER LACHS MIT LIMETTEN–INGWER PONZO, 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



# Warmer 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

MARINIERTER SCHWEINEBAUCH MIT COLESLAW UND KARTOFFELPÜREE

12

GRATINIERTES BLUMENKOHLHERZ MIT RIDDERKÄSE GRATINIERT AUF ROTE-BETE SUD

11

KABELAJUFILET AUS DEM OFEN MIT MANDELKARTOFFELN, ROTWEINJUS,  
GLASIERTEN KAROTTEN UND GRÜNKOHL-CHIPS

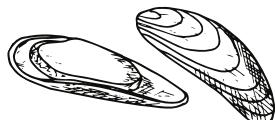
19

REHWÜRSTCHEN MIT PREISELBEERSENF UND KARTOFFELPÜREE

11

KÖTTBULLAR MIT PREISELBEEREN, GURKEN-DILL-SALAT UND DUNKLER SAUCE,  
WAHLWEISE MIT PÜREE + 4€

9



# SKÅL MENÜ

Kenneth's Fischsuppe

---

Schweinebauch oder Köttbullar

---

Lachstatar mit Rösti

Ceviche

Rote-Bete Carpaccio

Eingelegter Blumenkhol

Mini Smørrebrød mit Roastbeef

Graved Saibling

Warmgeräucherter Lachs

---

Dessert: Tilslørte Bondepiker

39 Euro pro Person

# DESSERT

Alle Preise in Euro

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

7

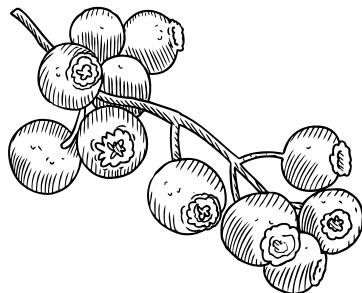
BLÅBÆRPANNEKAKER – BLAUBEERE PFANNKUCHEN MIT  
VANILLEIS

9

NORDISCHE WAFFEL MIT:

- BEREEN
- ODER MIT BRUNOST, SAUERRAHM UND ERDBEEREMARMELADE
- ODER MIT VANILLEIS

8



Sa. bis 15.00

# Frühstück

Alle Preise in Euro

## FITNESS FRÜHSTÜCK

8

Naturjoghurt mit frischem Obst, Haferflocken, Chiasamen

## SPINAT-KÄSE-OMELETTE

10

drei Bio-Eier, Spinat, Milch, Butter, Parmesan

## EIER BENEDICT

13

zwei pochierte Eier, Landschinken, Sauce Hollandaise, Brötchen

## AVOCADO TOAST (AUCH MIT KALT GERÄUCHERTEM LACHS)

13 /15

Sauerteigbrot, Avocado Crème, zwei pochierte Eier/  
Rührei/Spiegeleier, Wildkrätersalat

## SKÅL FRÜHSTÜCK

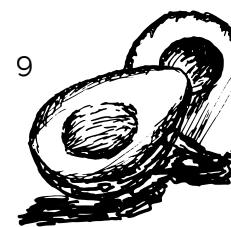
15

Sauerteigbrot, Avocado Crème, gekochtes Ei, Schinken, Käse,  
kalt geräucherter Lachs, Meerrettich, Wildkrätersalat

## BERRY TOAST

9

Blaubeere Frischkäse, frische Blaubeeren, Erdbeeren, Himbeeren,  
serviert auf Brioche



Mi., Sa. bis 15.00

# Frühstück

## BIO-EIER

Alle Preise in Euro	
drei Bio-Eier als Spiegeleier, Rühreier oder Omelette, Butter und Brötchen	9
Dazu:	
– Salat	2.5
– Speck	3
– Käse	3
– Tomaten	2
– Spinat	2
– Paprika	2
– Lachs	5

## EXTRAS

– gekochtes Ei	2
– Joghurt	2
– Schinken oder Salami – 3 Scheiben	3.5
– Lachs – 2 Scheiben	5
– Butter	1
– Honig oder Marmelade	1.5
– Brötchen – dunkel/hell	2

# Frischer Tee

Alle Preise in Euro

Kännchen 250 ml

FRISCHER MINZTEE	4.2
Frische Minze, extra Honig	
FRISCHER INGWERTEE	4.2
Ingwer, extra Honig	
HEIßE ZITRONE	4.2
Frisch gepresste Zitrone, extra Honig	
HEIßE ZITRONE/MINZTEE	4.5
Frisch gepresste Zitrone, Minze, extra Honig	
HEIßE ZITRONE/INGWERTEE	4.5
Frisch gepresste Zitrone, Ingwer, extra Honig	
HEIßE ORANGEN/INGWER/MINZTEE	4.9
Frisch gepresste Orangen, Ingwer, Minze, extra Honig	

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,  
melden Sie sich.  
Wir informieren Sie gerne.

# Kaffee & Tee

Alle Preise in Euro

	Tasse
Espresso	2.5
Doppelter Espresso	4
Espresso Macchiato	3
Doppelter Espresso Macchiato	4
Café Crema klein/groß	2.9/3.9
Cappuccino klein/groß	3.5/4.5
Latte Macchiato	3.9
Latte Macchiato Caramel	4.2
Milchkaffee	3.9
Flat White	3.9
Chai Latte Classic	4.2
Heiße Schokolade	3.9
Teesortiment	
(Schwarzer Tee, Kräutertee, Früchtetee, Grüner Tee)	3.8

## Alkoholfreie kalte Getränke

Frisch gepresster Orangensaft	0.21/0.31	4.5/5.5
Taunusquelle still/medium/classic	0.25l/0.75l	3.9/7
Cola	0.21	3.8
Orangensaft, Rhabarbersaft, Apfelsaft	0.2l	3.8
Schweppes Tonic	0.21	3.8
Sprite	0.21	3.8