

Skål

by Munch's Hus

Velkommen

"Skål" Catering

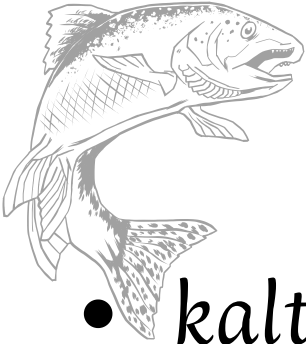
für jeden Anlass.

*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 Wintermenü

1. Gang

Kalix Löjrum - Deluxe schwedischer Kaviar - auf gravad norwegischer Fjordforelle und Kartoffel Rösti, dazu rote Zwiebel, Eigelbcrème 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

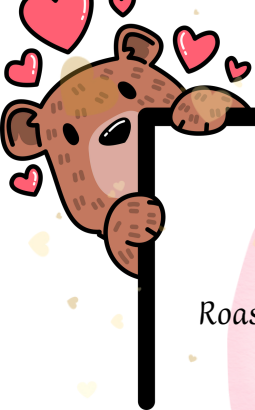
Crème Caramel mit Himbeere Eis (9€)

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 Grünkohl - 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)



Cocktails

Alle Preise in Euro

NORDIC SUMMER

Loitens Sommer Aquavit, Aperol, Limettensaft 11

SKÅL NEGRONI

Linie Aquavit, Carpano Bitter, Vermouth Rose 11

HEIDELBEER MOJITO

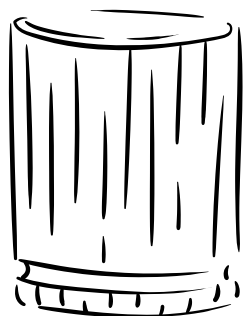
Havana Club, Limette, Brauner Zucker, Soda, Minze, Heidelbeeren 11

NORDIC FALL

Skagerrak Gin, Andersen Winery Cidre, Soda, Thymian 13

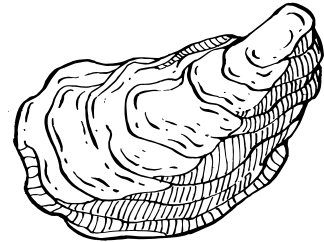
NORDIC FOREST

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



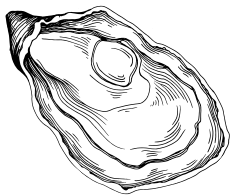
Austern – Huitres aus Frankreich

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 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

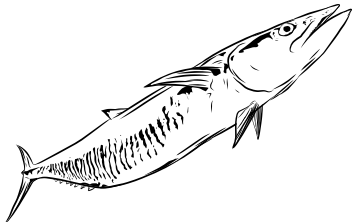


Nordische Tapas

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, 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 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



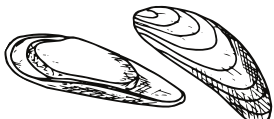
Warme Tapas

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 MARINierter SCHWEINEBAUCH MIT COLESLAW UND KARTOFFELPÜREE	12
GRATINIERTES BLUMENKOLHERZ 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 KAMELLISIERTEN STREUSELN

7

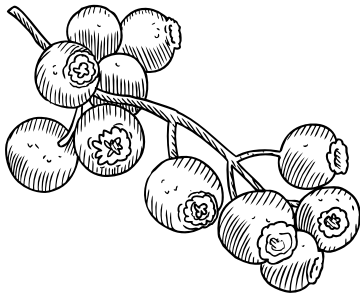
BLÅBÆR PANNEKAKER – BLAUBEERE PFANNKUCHEN MIT
VANILLEIS

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

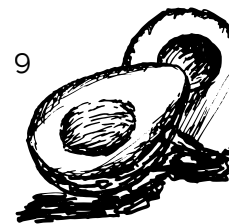
15

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	0.2l/0.3l	4.5/5.5
Taunusquelle still/medium/classic	0.25l/0.75l	3.9/7
Cola	0.2l	3.8
Orangensaft, Rhabarbersaft, Apfelsaft	0.2l	3.8
Schweppes Tonic	0.2l	3.8
Sprite	0.2l	3.8