Skål

by Munch's Hus

Velkommen

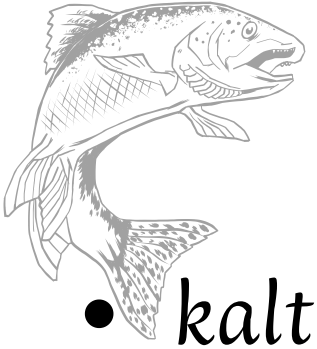
"Skål" Catering

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 Weihnachtsmenü

1.Gang

Lohikeitto - Finnische Lachssuppe mit Karotten, Kartoffeln und Dill (12€)

2.Gang

Roastbeef (kalt) auf Sauce Tartar Sauce mit Schalotten, dazu große Kapern und Scheibe hausgemachten Vollkornbrot (12€)

3. Gang

Kabeljaufilet aus dem Ofen mit Mandelkartoffeln,
Rotweinjus, glasierten Karotten und Grünkohl - Chips (19€)

oder

Entenbrust mit brauner Sauce, Rotkohl auf nordischer Art und zwei Raspeball - norwegische Kartoffelknödel (19€)

Dessert

Mille Feuille mit Vanillecreme, Beeren und Himbeersauce (9€)

49€ pro Person
Weinbegleitung:
20€ (4 x 0,1l)

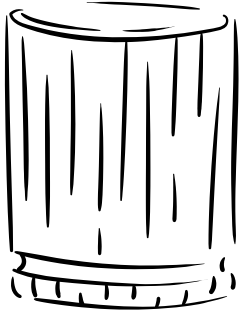
Cocktails

Alle Preise in Euro

NORDIC SUMMER
Loitens Sommer Aquavit, Aperol, Limettensaft 11

SKÅL NEGRONI
Linie Aquavit, Carpano Bitter, Vermouth Rose 11

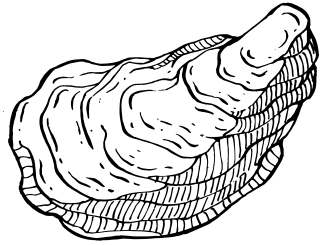
HEIDELBEER MOJITO
Havana Club, Limette, Brauner Zucker, Soda, Minze, Heidelbeeren 11



NORDIC FALL
Skagerrak Gin, Andersen Winery Cidre, Soda, Thymian 13

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

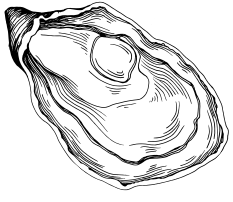
Austern – Huitres aus Frankreich



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 Créme, Topinamburchips, Kräuter — 12,5

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

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

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

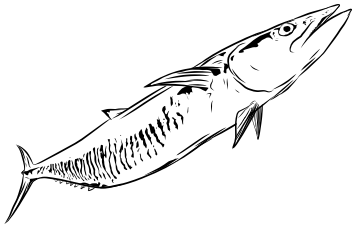
SILD – NORDISCHER MATJES
Eingelegter Matjes, Rote Bete, Curry – Eiersalat, Zwiebel, Kräuter — 10,50

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 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 MARINIERTER SCHWEINEBAUCH MIT COLESLAW UND KARTOFFELPÜREE	12
GRATINIERTES BLUMENKOHLHERZ 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 Blumenkhol

Mini Smørrebrød mit Roastbeef

Fenchel - Apfel Salat

Warmgeräucherter Lachs

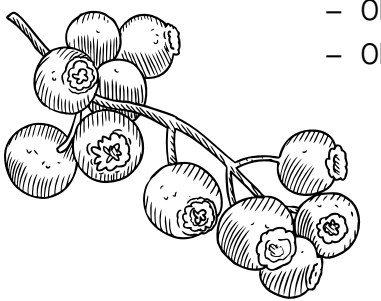
Dessert: Tilslørte Bondepiker

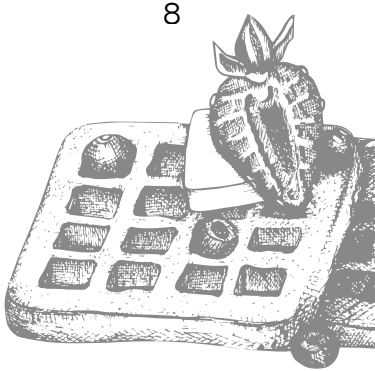
39 Euro pro Person

DESSERT

Alle Preise in Euro

TILSLØRTE BONDEPIKER – MARINIERTER APFEL MIT SKYR, VANILLEIS UND KARAMELLISIERTEN STREUSELN	7
BLÅBÆRPANNEKAKER – 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





Sa. bis 15.00

Frühstück

Alle Preise in Euro

FITNESS FRÜHSTÜCK

Naturjoghurt mit frischem Obst, Haferflocken, Chiasamen — 8

SPINAT-KÄSE-OMELETTE

drei Bio-Eier, Spinat, Milch, Butter, Parmesan — 10

EIER BENEDICT

zwei pochierte Eier, Landschinken, Sauce Hollandaise, Brötchen — 13

AVOCADO TOAST (AUCH MIT KALT GERÄUCHERTEM LACHS)

Sauerteigbrot, Avocado Créme, zwei pochierte Eier/
Rührei/Spiegeleier, Wildkrätersalat — 13 /15

SKÅL FRÜHSTUCK

Sauerteigbrot, Avocado Créme, gekochtes Ei, Schinken, Käse,
kalt geräucherter Lachs, Meerrettich, Wildkrätersalat — 15

BERRY TOAST

Blaubeere Frischkäse, frische Blaubeeren, Erdbeeren, Himbeeren,
serviert auf Brioche — 9

Mi.,Sa. bis 15.00

Frühstück

Alle Preise in Euro

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

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