

Skål

by Munch's Hus

Velkommen

"Skål" Catering

für jeden Anlass.

Wir bieten kreatives Catering
in höchster Qualität.

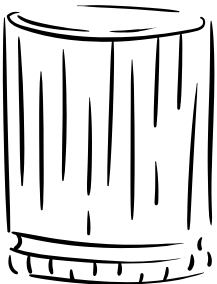


Anfragen: nordic@skal-tapas.de
oder an der Bar

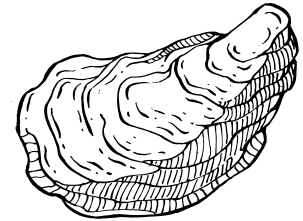
Cocktails

Alle Preise in Euro

NORDIC SOUR	11
Linie Aquavit, Yuzu Saft, Zuckersirup, Grapefruitbitters	
SKÅL NEGRONI	11
Linie Aquavit, Carpano Bitter, Vermouth Rose	
HEIDELBEER MOJITO	11
Havana Club, Limette, Brauner Zucker, Soda, Minze, Heidelbeeren	
NORDIC COSMOPOLITAN	11
Viking Fjord Vodka, Cointraeu, Limette, Cranberry Saft	
BEETROOT BASHER	12
Dild Aquavit, Zitronensaft, Zuckersirup, Ginger Beer, Rote-Beete-Saft, Selleriesalz	
NORDIC GINGER	11
No. 52 Aquavit, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke	



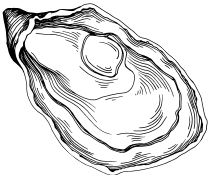
Austern Huitres aus Frankreich



3 Austern	10,50€
6 Austern	20€
9 Austern	30€
12 Austern	39€

Dazu

- Cremant weiß/rosé 8,50€/0.1 l
- Winzersekt:
 - Gälweiler Rotheck Riesling 8€/0.1 l
- Secco weiß - Emil Bauer 8€/0.1 l

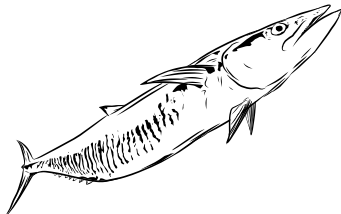


Nordische Tapas

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 CHICORÉE, NORWEGISCHEM ZIEGEN – FRISCHKÄSE	8
GRAVED ELCHPASTRAMI MIT PREISELBEEREGELEE UND WALNÜSSE	12
MÖHRENPÜREE MIT GEPICKELTEM BLUMENKOHL UND TOPINAMBURCHIPS	8



Nordische Tapas

Skål by Munch's Hus

Alle Preise in Euro

REKER – GARNELEN IN DER SCHALE, LIMETTEN MAYONNAISE, DILL	11
"TORSK" – KABELJAU CARPACCIO IN LIMETTEN UND ZITRONEN ZESTEN MIT WASABI MAYONNAISE	12
ROHMARINIERTER LACHS MIT LIMETTEN-INGWER PONZU	10
3-ERLEI VOM SMØRREBRØD AUF VOLLKORNBROT: MIT KALT GERÄUCHERTEM LACHS, ROASTBEEF, KARTOFFELMAD	11
NORWEGISCHER KÄSE TRIFFT FRITZ BLOMEYER – KÄSESPEZIALIST IN DER PESTALOZZISTRASSE – KÄSEPLATTE/ 5 STÜCK	16



Warme Tapas

Skål by Munch's Hus

Alle Preise in Euro

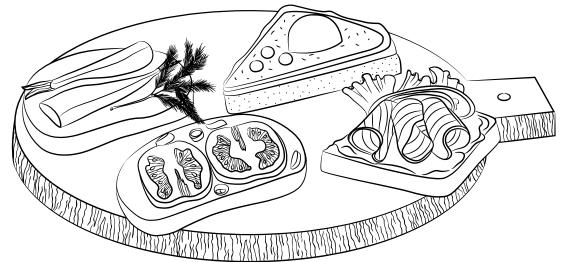
KENNETH'S SIGNATUR FISCHSUPPE MIT LACHSFILET, KABELJAU, MIESMUSCHELN, WURZELGEMÜSE, SAFFRAN-AIOLI	13
SPINATWAFFEL MIT WARMGERÄUCHERTEM LACHS UND TRÜFFELMAYONNAISE	9
SPINATWAFFEL MIT NORDISCHEM COLESLAW SALAT	8
12 STUNDEN IN NIEDRIG-TEMPERATUR MARINIERTER SCHWEINEBAUCH MIT GURKENSALAT UND KARTOFFELPÜREE	11
SKÅL TACO MIT WARM GERÄUCHERTEM LACHS, HERZSALAT, MANGO, AVOKADO, FETA KÄSE, CHILLI MAYONNAISE UND KORIANDER	9
"TORSK" KABELJAU MIT KAROTTENPÜRE UND ORANGENSAUCE	12
REHWÜRSTCHEN MIT PREISELBEERSENF UND KARTOFFELPÜREE	11
KÖTTBULLAR MIT PREISELBEEREN, GURKENSALAT UND DUNKLER SAUCE	8



Smørrebrød mit Vollkorn-Roggenbrot

Alle Preise in Euro

REKER (Norwegische Garnelen) Schnittei, Salat, Chilli-Mayonnaise	9,50
KALT GERÄUCHERTER LACHS AUS EIGENER HERSTELLUNG Rührei, Meerrettich, Avocado, Salat	9,50
WARM GERÄUCHERTER LACHS AUS EIGENER HERSTELLUNG Dill-Senf-Sauce, Orangen, Salat	8,50
GRAVED LACHS AUS EIGENER HERSTELLUNG Salat, Rührei, Trüffelmayonnaise, Salat	9
ROASTBEEF Remoulade, Röstzwiebel, Sauergurke, Krautsalat	9
KARTOFFELMAD Skyr, Röstzwiebel, Radieschen, rote Zwiebel	7,50
SILD – NORDISCHER MATJES Schnittei, gekochte Rote Bete, Gurken, weißer Zwiebel	8



SKÅL MENÜ

Kenneth's Fischsuppe

Schweinebauch

Lachstatar

Ceviche

Rote-Bete Carpaccio

Mini Smørrebrød mit Roastbeef

Gepickelter Blumenkohl

Warmgeräucherter Lachs

Dessert: Tilslørte Bondepiker

35 Euro pro Person

DESSERT

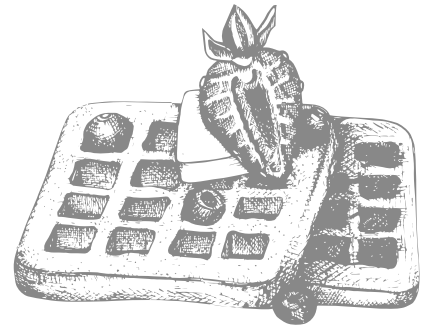
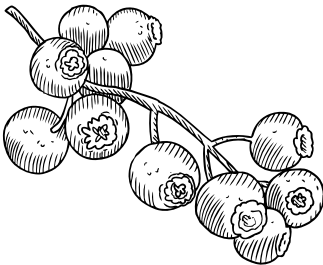
Alle Preise in Euro

TILSLØRTE BONDEPIKER – MARINIERTER APFEL MIT
SKYR UND KAREMELLISIERTEN STREUSELN 6

BLÅBÆRPANNEKAKER – BLAUBEERE PFANNKUCHEN MIT
VANILLEIS 8

NORDISCHE WAFFEL MIT:

- BLAUBEEREN 7
- ODER MIT BRUNOST
- ODER MIT VANILLEIS



Sa. bis 15.00

Frühstück

Alle Preise in Euro

HAFERBREI MIT ZIMT UND APFEL	7
Haferflocken, Milch, Apfel, Butter, Honig, Zimt	
FITNESS FRÜHSTÜCK	8
Naturjoghurt mit frischem Obst, Haferflocken, Chiasamen, Leinsamen und Honig	
SPINAT-KÄSE-OMELETTE	9
drei Bio-Eier, Spinat, Milch, Butter, Parmesan	
LANDFRÜHSTÜCK	9
gekochtes Bio-Ei, Salami, Landschinken, Käse, Marmelade, Butter	
EIER BENEDICT	12
zwei pochierte Eier, Landschinken, Sauce Hollandaise, Brötchen	
LACHSWAFFEL	12
Spinatwaffel mit kalt geräuchertem Lachs und Spiegelei	
AVOCADO FRÜHSTÜCK	12
zwei Spiegel- oder pochierte Eier mit Sauce Hollandaise, Avocado, Vollkornbrot, Salat	



Mi.,Sa. bis 15.00

Frühstück

BIO-EIER

Alle Preise in Euro

drei Bio-Eier als Spiegeleier, Rühreier oder Omelette, Butter und Brötchen	7
Dazu:	
- Salat	2.5
- Speck	3
- Käse	3
- Tomaten	2
- Spinat	2
- Paprika	2
- Lachs	4

EXTRAS

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

Frischer Tee

Alle Preise in Euro

Kännchen 250 ml

FRISCHER MINZTEE	3.9
Frische Minze, extra Honig	
FRISCHER INGWERTEE	3.9
Ingwer, extra Honig	
HEIÙE ZITRONE	3.9
Frisch gepresste Zitrone, extra Honig	
HEIÙE ZITRONE/MINZTEE	4.2
Frisch gepresste Zitrone, Minze, extra Honig	
HEIÙE ZITRONE/INGWERTEE	4.2
Frisch gepresste Zitrone, Ingwer, extra Honig	
HEIÙE ORANGEN/INGWER/MINZTEE	4.7
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	3.5
Espresso Macchiato	2.8
Doppelter Espresso Macchiato	3.8
Café Crema klein/groß	2.9/3.9
Cappuccino klein/groß	3.3/4.1
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	3.9/4.9
Taunusquelle still/medium/classic	0.251/0.751	3.2/6.5
Cola	0.21	3.6
Orangensaft, Rhabarbersaft, Apfelsaft	0.21	3.6
Schweppes Tonic	0.21	3.6
Sprite	0.21	3.6