

HAUPTGERICHTE FISCH

Alle Hauptgerichte werden mit Amandinkartoffeln au gratin mit Olivenöl und Knoblauch, in Honig glasierten Karotten, Salat, Erbsenpüree und ihrer Wunschsoße serviert.

Jedes Fischgericht kann mit einer der folgenden Soßen serviert werden:

Sauerrahm mit roten Zwiebeln, Dill und Zitrone • Extra natives Olivenöl mit Blatt Petersilie, Knoblauch und Chili • Ausgelassene Butter • Buttersoße • Braune Buttersoße mit Kapern und Zitronen

- 41. **Fisch des Tages** (Bitte fragen Sie Ihren Kellner) 199,-
- 42. **Traditionell gebeizte Heringsfilets «spekesild»** 249,-
Serviert mit gedünsteten Kartoffeln, roten Zwiebeln, Steckrübenpüree, roter Bete, Sauerrahm und Dill.
- 43. **Fish & Chips** 249,-
Frittierte Kabeljaulende, serviert mit unserer eigenen Tartarsoße.
- 44. **Ofengegrillter Lachs**, Knoblauch, Blatt Petersilie und Chili 249,-
- 45. **Ofengebackener Kabeljau** 279,-
in Estragonbutter mit Kerbel und Seegras.
- 46. **Ofengegrillter Seeteufel** 349,-
mit Knoblauch, Blatt Petersilie und Chili.
- 47. **Ofengebackener Heilbutt** 349,-
in Estragonbutter mit Kerbel und Seegras.
- 48. **Ofengebackener Steinbutt** 369,-
in Estragonbutter mit Kerbel und Seegras.
- 49. **Ofengegrillter Steinbeißer** 289,-
mit Knoblauch, Blatt Petersilie und Chili.
- 50. **Ofengegrillte Flunder** 259,-
mit Knoblauch, Blatt Petersilie und Chili.
- 51. **Ofengegrillter Seehecht** 279,-
mit Knoblauch, Blatt Petersilie und Chili.
- 52. **Gebratenes Walsteak** 299,-
- 53. **Ofengegrillte Rochenflügel** 259,-
mit Knoblauch, Blatt Petersilie und Chili.
- 54. **Ofengegrillter Rotbarsch** 279,-
mit Knoblauch, Blatt Petersilie und Chili.
- 55. **Gebratener Gelbflossenthunfisch** 369,-
- 56. **Ofengegrillter Atlantischer Wildlachs** 359,-
mit Knoblauch, Blatt Petersilie und Chili.
- 57. **Symphonie aus Fisch** 379,-
Wählen Sie 2-3 der oben genannten Arten.

Unser Fisch kann außerdem pro 100 g bestellt werden: Seeteufel, Heilbutt, Steinbutt, Wildlachs und Thunfisch 139,- (100 g). Andere Fischarten 99,- (100 g).

KRUSTENTIERPLATTEN

- 58. **Krustentierplatte des Tages**
(Bitte fragen Sie Ihren Kellner nach Preis und Art)
- 59. **Tiger-Riesengarnelen** 379,-
gegrillt in Öl, mit Knoblauch, Blatt Petersilie und Chili.
- 60. **Frische Garnelen, norwegischer Hummer au gratin** 489,-
mit Knoblauch und Miesmuscheln.
- 61. **Frische Garnelen, frische Steinkrabben Scheren und Königskrabbe au gratin** mit Knoblauch. 499,-
- 62. **Flusskrebbs/Languste, Königskrabbe au gratin** 469,-
mit Knoblauch und Miesmuscheln.
- 63. **Königskrabbe und Miesmuscheln au gratin** mit Knoblauch 419,-
- 64. **Norwegischer Hummer, Königskrabbe und Miesmuscheln au gratin** mit Knoblauch. 599,-
- 65. **Großzügige Portion Miesmuscheln** 219,-
gedünstet mit Weißwein, Olivenöl, Knoblauch, Blatt Petersilie und Chili. Serviert mit Aioli.
- 66. **Großzügige Portion cremiger scharfer Miesmuscheln** 239,-
gedünstet mit Sahne, Olivenöl, scharfem Chili, Knoblauch und Blatt Petersilie.
- 67. **Frische Garnelen und gedünstete Miesmuscheln** 289,-
- 68. **Kleine Krustentierplatte** 499,-
Das Beste aus unserer täglichen Auswahl an Krustentieren
- 69. **Große Krustentierplatte** 899,-
Das Beste aus unserer täglichen Auswahl an Krustentieren

Unsere Auswahl an Krustentierplatten kann je nach Wunsch kalt oder gedünstet serviert werden. Krustentierplatten werden alle mit Brot, Butter und Mayonnaise/Aioli serviert.



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Unsere spezielle Krustentierplatte, ein unvergessliches Meeresfrüchtlernerlebnis. Lebender norwegischer Hummer, Flusskrebbs/Languste, Jakobsmuscheln, Austern und Miesmuscheln begleitet von frischer Königskrabbe, Garnelen und Steinkrabben Scheren. Wir empfehlen als Beilage ein Glas Kaviar vom Stör, um das Erlebnis abzurunden (siehe Kaviarauswahl).

- 70. **Luxuriöse Krustentierplatte** (min. 2 pers.) pro pers. 989,-
- Begleiten Sie den Kellner für unsere exklusivste Meeresfrüchteplatte mit lebendem norwegischen Hummer, Königskrabbe und Riesenjakobsmuscheln aus unseren Aquarien.
- 71. **«Ocean Royal» Krustentierplatte** (min. 2 pers.) pro pers. 1899,-

BEILAGEN

- 72. **Gemischter Salat** 59,-
- 73. **Amandinkartoffeln au gratin mit Olivenöl und Knoblauch** 59,-
- 74. **Rührei** 59,-
- 75. **Knoblauchbrot** 49,-
- 76. **Extra Brot** 25,-
- 77. **Gluten freies Brot** 25,-
- 78. **Mayonnaise** 10,-
- 79. **Aioli** 29,-
- 80. **Senf-Mayonnaise** 29,-
- 81. **Avocado creme** 29,-
- 82. **Süße Chili Soße** 29,-
- 83. **Butter** 10,-
- 84. **Bärlauchbutter** 29,-
- 85. **Ausgelassene Butter** 20,-
- 86. **Buttersoße** 29,-
- 87. **Braune Buttersoße mit Kapern und Zitrone** 29,-
- 88. **Sauerrahmsoße mit roten Zwiebeln, Dill und Zitrone** 29,-
- 89. **Extra natives Olivenöl mit Knoblauch, Blatt Petersilie und Chili** 29,-

SPEISE-KARTE



T: +47 989 05 898

E: booking@fjellskaal.no

fjellskaal.com @fjellskaal



tripadvisor



HAUSGEMACHTE SUPPEN

1. **Fjellskåls cremige Fischsuppe** 119,-
2. **Fjellskåls cremige Krustentiersuppe** 199,-

Unsere Suppen werden mit Brot und Butter serviert.

SALATE

3. **Thunfisch Tataki Salat** 249,-
mit Dijon Vinaigrette und pochiertem Ei.
4. **Salat mit Garnelen, Kerbel-Öl und Avocado-creme** 199,-

VORSPEISEN/GEMISCHTE PLATTEN

KAVIAR

5. **Symphonie aus Kaviar** 159,-
Vier Arten Kaviar, serviert mit geröstetem Brot, Sauerrahm und feingehackten roten Zwiebeln.
 6. **Kleine Maräne «løyrom» Kaviar** 299,-
Serviert mit geröstetem Brot, Sauerrahm, feingehackten roten Zwiebeln, Dill und Wachteleigelb.
 7. **Kleine Maräne «løyrom» Kaviar und echter Kaviar vom Stör** 499,-
Serviert mit geröstetem Brot, Sauerrahm, feingehackten roten Zwiebeln, Dill und Wachteleigelb.
- | 8. Echter Kaviar vom Stör* | 15 g | 30 g | 50 g | 125 g |
|-----------------------------------|---------|---------|---------|---------|
| Baerii | 450,- | 850,- | 1350,- | 2 990,- |
| Weißer Stör | 490,- | 950,- | 1550,- | |
| Oscietra | 600,- | 1150,- | 1890,- | |
| Gold | 650,- | 1850,- | 2 000,- | |
| Baerii/Beluga | 1150,- | 2 200,- | 3 590,- | |
| Beluga | 1 850,- | 3 700,- | 6 000,- | |

Kaviar vom Stör serviert mit geröstetem Brot, Sauerrahm, feingehackten roten Zwiebeln, Dill und Wachteleigelb. * Größen und Arten können je nach Verfügbarkeit variieren, Ihr Kellner ist Ihnen gerne behilflich.

TRADITIONELL GERÄUCHERTER FISCH AUS DER RÄUCHEREI

9. **Geräucherter Fisch** pro 100 g ab 99,-
 - In Cognac marinierter Lachs «gravlaks» mit Dill
 - Heiß geräucherter Lachs mit Pfeffer
 - Kalt geräucherter Lachs
 - Kalt geräucherte Forelle
 - Heiß geräucherte Makrele mit Pfeffer
 - Heiß geräucherte Makrele
 - Kalt geräucherte Makrele
 - Heiß geräucherter Hering
 - Kalt geräucherter Kabeljau
 - Kalt geräucherter Heilbutt
 - Heiß geräuchertes Walfleisch mit Pfeffer pro 100 g 119,-
 - Heiß geräucherter Aal pro 100 g 169,-
 - Kalt geräucherter Wildlachs pro 100 g 179,-

Unser geräucherter Fisch wird serviert mit Senfsoße und/oder Sauerrahmsoße mit Dill und roten Zwiebeln. Mit Rührei + 59,-

SASHIMI – wählen Sie aus unserem täglich frischem Angebot:

10. **Lachs** pro 100 g 99,-
11. **Regenbogenforelle** pro 100 g 109,-
12. **Gelbflossenthunfisch** pro 100 g 149,-
13. **Atlantischer Heilbutt** pro 100 g 149,-
14. **Lebende Jakobsmuschel** je 179,-
15. **Norwegischer Seeigel** je 159,-
16. **Islandmuschel** je 199,-
17. **Symphonie aus Sashimi für 2-4 Personen** 990,-
Eine Auswahl der besten verfügbaren Meeresfrüchte des Tages, serviert als Sashimi.

Jedes Sashimi wird serviert mit Sojasoße, Ingwer und Wasabi.

Fügen Sie als Beilage ggf. ein Glas Kaviar hinzu, siehe unsere Auswahl.

KRUSTENTIERE

18. **Frische Garnelen** Mayonnaise/Aioli und Zitrone 189,-
19. **Fjellskåls «toast Skagen»** 179,-
Serviert auf Brot, mit Maränen Kaviar, Dill und Zitrone.
20. **Frische Steinkrabben Scheren** 75,-
mit Senf-Mayonnaise und Zitrone.
21. **Frische Steinkrabben Schere XXL**** 85,-
* Senf-Mayonnaise und Zitrone.

** Saisonal, fragen Sie ihren Kellner nach der Verfügbarkeit.

22. **Ganze frische Steinkrabbe** 189,-
mit Senf-Mayonnaise und Zitrone, serviert kalt oder gedünstet.
23. **Miesmuscheln** 129,-
gedünstet mit Weißwein, Olivenöl, Knoblauch, Blatt Petersilie und Chili. Serviert mit Aioli.
24. **Cremige scharfe Miesmuscheln** 139,-
gedünstet mit Sahne, Olivenöl, scharfem Chili, Knoblauch und Blatt Petersilie.
25. **Lebendige Jakobsmuschel** je 149,-
gebacken in Estragonbutter mit Kerbel und Seegras, gekrönt von Knoblauch und Parmesan.
26. **Jakobsmuschel fangfrisch tiefgefroren** je 89,-
gebacken in Estragonbutter mit Kerbel und Seegras, gekrönt von Knoblauch und Parmesan.
27. **Königskrabbe au gratin** pro 100 g 139,-
mit Knoblauch- und Chili-Öl. Kann außerdem naturbelassen, kalt oder gedünstet serviert werden.

AUSTERN

28. **Französische Bretagne Auster** je 49,-
29. **Norwegische lokale «pazifische» Auster** je 69,-
30. **Große norwegische lokale Flachauster** je 89,-
31. **XL norwegische lokale Flachauster** je 99,-

Fügen Sie für den ultimativen Umami-Geschmack ein Glas Kaviar als Beilage hinzu, wir empfehlen Kaviar vom weißen Stör, siehe Kaviarliste. Serviert auf Eis, mit Zitrone.

Soßen für Austern:

- Tabasco
- Mignonette Soße
- Mignonette Soße mit Granatapfel

Wir servieren auch Austern in Estragonbutter mit Kerbel und Seegras, gekrönt von Parmesan (zusätzlich je 10,-).

LEBENDIG AUS DEM AQUARIUM

32. **Norwegischer Hummer (min. je 600 g)** pro 100 g 129,-
Hummerschwanz kann als Sashimi für zusätzlich 150,- je Schwanz serviert werden.
33. **Norwegischer Flusskrebs/Languste** pro 100 g 89,-
Flusskrebsschwanz kann als Sashimi für zusätzlich 50,- je Schwanz serviert werden.
34. **Norwegische Königskrabbe** pro kg 1399,-

Folgen Sie ihrem Kellner und wählen Sie Ihr eigenes Schalentier! Ihr lebendiges Schalentier wird nach Ihren Wünschen zubereitet.

Fjellskåls Empfehlungen:

- Naturgedünstet
- Gedünstet mit unserer köstlichen Kräuterbutter, oder Knoblauch-Öl.
- Ofengegrillt in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Blatt Petersilie.

Unsere lebenden Meeresfrüchte werden mit Brot, Butter, Zitrone und Mayonnaise und/oder Aioli serviert.

OFENGEGRILLTER GANZER FISCH

35. **Ofengegrillter Steinbutt** pro 100 g 99,-
36. **Ofengegrillter «baby heilbutt»** pro 100 g 99,-
37. **Ofengegrillte Flunder** pro 100 g 79,-
Wählen Sie zwischen Scholle, Limande oder Rotzunge.
38. **Ofengegrillte Bergforelle oder Saibling** pro 100 g 79,-
39. **Ofengegrillter Rotbarsch** pro 100 g 79,-
40. **Ofengegrillte Makrele (saisonal)** pro 100 g 79,-

Jeder ofengegrillte ganze Fisch wird mariniert in Olivenöl, Knoblauch, Blatt Petersilie und Chili. Serviert mit Amandinkartoffeln au gratin mit Olivenöl und Knoblauch, in Honig glasierten Karotten, Erbsenpüree und optionaler Soße.

