



RESTAURANT MIT SONNENTERRASSE

Stint – Saison

Ein kleiner, silbrig glänzender Fisch erlebt in Norddeutschland seit einigen Jahren eine Renaissance: der Stint. Der etwa 15 bis 20 Zentimeter lange Fisch lebt in den europäischen Küstengewässern und begibt sich zum Laichen in die Flüsse. Das Wasser muss dann mindestens neun Grad warm sein. Zwischen Februar und April wandern große Schwärme von der Nordsee in Elbe und Weser flussaufwärts, um zu laichen - dann ist Stint-Saison in Norddeutschland. Obwohl er recht klein ist, wird er als Speisefisch geschätzt. Der Kopf wird hierbei meist entfernt, der Schwanz und die Gräten hingegen nicht, da sie ausgesprochen zart sind. Gegessen wird Stint meist mit der Hand. Der Fisch wird meistens gebacken, in Norddeutschland jedoch traditionell in Roggenmehl gewendet.

Stint

in Roggenmehl gebraten mit Remouladensauce und
Bratkartoffeln oder warmer Kartoffelsalat

19,90€

Stint „XL“

in Roggenmehl gebraten mit Remouladensauce und
Bratkartoffeln oder warmer Kartoffelsalat

große Portion 22,90€