



Der Winterkabeljau ist eine Delikatesse, die von Januar bis April gefangen wird. Er zeichnet sich durch besonders festes, weißes und fettarmes Fleisch aus, da er weite Strecken zu den Laichgründen zurücklegt.

*Winter cod is a delicacy caught from January to April. It is characterised by particularly firm, white and low-fat flesh, as it travels long distances to its spawning grounds.*

## KABELJAU

Fangfrischer Kabeljau  
frisch zubereitet mit Beilagen der Saison

*Freshly caught cod  
prepared with seasonal accompaniments*