

# Sommer-Matjes

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschließlich den so genannten Sommer-Matjes. Die außergewöhnlich zarten und salzmilden Filets werden dabei nach einer speziellen Rezeptur, nur aus Frischware aus den besten Fanggründen des Nordseeherings, hergestellt. Dieser weist nur zu Beginn des Sommers einen besonders hohen Fettgehalt auf und ist dadurch besonders schmackhaft.

**Matjes-Wrap mit Gurke, Radieschen, Paprika,  
Süßkartoffel-Pommes und hausgemachtem Ketchup** € 12,50  
white herring wrap with cucumber, radish, paprika, sweet potatoes french fries  
and homemade ketchup

\*\*\*

**Matjesfilet „Hausfrauen Art“**  
mit Bratkartoffeln € 14,00  
white herring with an apple onion sauce and roasted potatoes

\*\*\*

**Matjesfilet in Sherry mariniert mit Ofenkartoffel  
und Kräuterquark** € 13,75  
white herring with a baked potato and herbal curd

\*\*\*

**Matjestatar auf Kartoffelpuffern** € 13,75  
white herring tatar on potato pancakes

\*\*\*

**Matjesvariation mit Kartoffelpuffern** € 14,75  
variety from white herring with potato pancakes

\*\*\*

**Matjesfilet auf Eis mit Speckstippe**  
grünen Bohnen und Salzkartoffeln € 15,75  
white herring on ice with bacon dice, green beans and boiled potatoes