

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 € 11,75

Laktose, Milcheiweiß, Gluten, Ei, Sellerie, Senf

white herring wrap with cucumber, radish, paprika, sweet potatoes french fries and homemade ketchup

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln € 14,00

Laktose, Milcheiweiß, Senf

white herring with an apple onion sauce and roasted potatoes

Matjesfilet in Sherry mariniert mit Ofenkartoffel und Kräuterquark € 13,75

Laktose, Milcheiweiß, Senf

white herring with a baked potato and herbal curd

Matjestatar auf Kartoffelpuffern € 13,75

Laktose, Milcheiweiß, Gluten, Ei, Senf

white herring tatar on potato pancakes

Matjesvariation mit Kartoffelpuffern € 14,75

Laktose, Milcheiweiß, Ei, Senf

variety from white herring with potato pancakes

Matjesfilet auf Eis mit Speckstippe grünen Bohnen und Salzkartoffeln € 15,75

Laktose, Milcheiweiß

white herring on ice with bacon dice, green beans and boiled potatoes