

Matjeskarte

Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Äpfel und Zwiebeln in Joghurt-Sahnesoße,
dazu Bratkartoffeln. € 16,90

Sherry Matjesfilet mit Preiselbeersoße , Salatgarnitur und Bratkartoffeln. € 17,90

Kräutermatjes mit grünen Bohnen, Speckstippe und Bratkartoffeln € 17,90

Glückstädter Matjestrio, 1 Sherry-Matjes, 1 Kräutermatjes,
1 Matjesfilet mit 3 versch. Soßen und Bratkartoffeln € 19,90

Digestif Empfehlung:

- Jubiläumsaquavit 2cl. 42% € 3,00
- Andalö (Sanddornlikör) auf Eis 2cl. 15% € 2,90

Matjes sind besonders milde, vor Erreichen der Geschlechtsreife verarbeitete Heringe, die im traditionellen Verfahren durch fischeigene Enzyme in einer Salzlake gereift sind. Der ursprüngliche Herstellungsprozess wurde im Mittelalter in den Niederlanden entwickelt.