

# Matjeskarte

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.

- Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Äpfel und Zwiebeln in Joghurt-Sahnesoße, dazu Bratkartoffeln. € 17,50
- Sherry Matjesfilet mit Preiselbeersauce , Salatgarnitur und Bratkartoffeln. € 18,90
- Kräutermatjes mit grünen Bohnen, Speckstippe und Bratkartoffeln € 19,90
- Glückstädter Matjestrio, 1 Sherry-Matjes, 1 Kräutermatjes, 1 Matjesfilet mit 3 versch. Soßen und Bratkartoffeln € 20,90

## **Dessert Empfehlung:**

„Schwedenbecher“

Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus und Sahne € 9,50

## **Digestif Empfehlung:**

- Jubiläumsaquavit 2cl. 42% € 3,10
- Andalö (Sanddornlikör) auf Eis 2cl. 15% € 3,00
- De Lütt Rönnauer 2cl. 42% € 3,00  
(Kräuterlikör mit Originalrezeptur aus Klein Rönnaue)