

Matjessaison

Juni - August

Matjesröllchen „Lord Nelson“

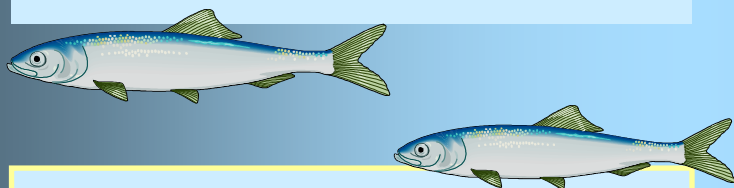
Matjesfilets auf
gedünsteten Apfelscheiben mit
Sahnemeerrettich gefüllt
und Bratkartoffeln

Portion: € 14,90

Heringsjungfrau

Matjesfilets mit
Zwiebelringen, Kräuterjoghurtsauce,
frischem Brot und Butter

Portion: € 13,00



Holländische Matjes,

die Besten eines Jahrgangs,
sind herzhaft, appetitlich und erfrischend.

In den Niederlanden
ist in jedem Jahr das Eintreffen
der ersten Matjes eine kleine Sensation.
Das erste angelandete Fass ist grundsätzlich
für die Königin bestimmt.

Matjes ist eine Zubereitung aus Heringen, die
vor der Nordküste Irlands und der Ostküste
Schottlands gefangen werden.

Für Matjes werden nur fette junge Heringe
ohne Rogen oder Milch ausgewählt,
sogenannte jungfräuliche „Mädchenheringe“.
Aus dieser zarten Ware, die hochempfindlich
ist, wird durch leichte Salzung
echter Matjes hergestellt.

Ostfreeske Matjes

Matjes mit
grünen Bohnen, Zwiebelringen
und Speckbutterkartoffeln

Portion: € 15,50

Matjes auf „Hausfrauen Art“

Matjesfilets mit
Salz- oder Bratkartoffeln und Joghurtsauce
mit Apfel, Zwiebeln und Gurke

Portion: € 15,30

Aufpreis für Bratkartoffeln: € 0,60



Matjesgedeck auf „Ostfreeske Art“

Vorspeise:

Helgoländer Krabbensuppe

Hauptgericht:

Matjesfilets mit
grünen Bohnen, Zwiebelringen und
Speckbutterkartoffeln

Dessert:

Vanilleeis mit hausgemachtem
Rhabarberkompott
und Sahnehaube

Portion: € 27,90

„Der Hering, der aus fernen Zonen sich in den Ozean verirrt, ahnt nicht,
dass man zu grünen Bohnen, einst seinen Leichnam legen wird.“