



# Matjessaison

von Juni - August

## Matjesgedeck

### Auf „Ostfreeske Art“

◦ **Vorspeise** ◦

Helgoländer Krabbensuppe

◦ **Hauptgericht** ◦

Matjefilets mit grünen Bohnen,  
Zwiebelringen und Speckbutterkartoffeln

◦ **Nachtisch** ◦

Vanilleeis mit hausgemachtem  
Rhabarberkompott und Sahnehaube

Gedeck: € 28,80

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

## Gerichte

### Matjesröllchen „Lord Nelson“

Matjesfilets auf gedünsteten Apfelscheiben mit  
Sahnemeerrettich gefüllt und Bratkartoffeln

Gericht: € 15,50

### Heringsjungfrau

Matjesfilets mit Zwiebelringen,  
Kräuterjoghurtsauce auf frischem Brot  
mit Butter

Gericht: € 13,80

### Ostfreeske Matjes

Matjes mit grünen Bohnen, Zwiebelringen  
und Speckbutterkartoffeln

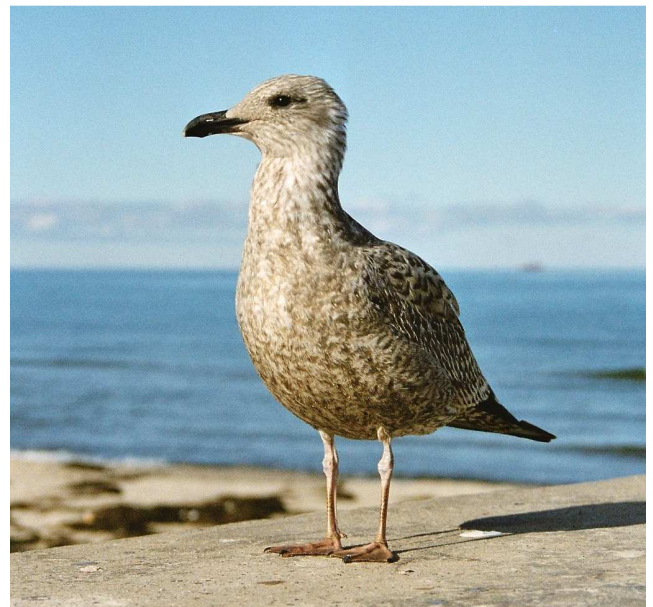
Gericht: € 16,00

### Matjes auf „Hausfrauen Art“

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

Gericht: € 15,90

Aufpreis für Bratkartoffeln: € 0,60



#### Wissenswertes:

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 angeordnete 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.