

## Ein Hering macht Geschichte - Matjes!

-Soused herring – A fish with his own history -



Tatar vom jungen Matjes mit Gurke, Zwiebel und Creme fraîche  
an mariniertem Wildkräutersalat <sup>G</sup>

- Soused herring tartar with,  
onions, cucumbers and creme fraîche and wild herbs salad -

16,50

In Rotwein-Wurzelsud eingelegter Matjes mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln und  
Feldsalatröschen

- Soused herring in red wine root stock with toasted bread and lamb's lettuce -

17,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“,  
in Sahnesauce verfeinert mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke,  
dazu Salzkartoffeln <sup>G</sup>

- Soused herring in creamy sauce refined with apples, onions, cucumbers, served with boiled potatoes -

16,50

Matjes "Fiefhusener Art"  
Gebratenes Matjesfilet  
an Erbsenpüree, gerösteten Speckscheiben und Stampfkartoffeln

- Fried soused herring with pea puree, crispy bacon stripes and mashed potatoes -

18,50

BAYRISCH-REGIONALES  
RESTAURANT

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt. und Bedienung

-All prices in Euro, including taxes-

Für Informationen zu kennzeichnungspflichtigen und  
allergieauslösenden Inhaltsstoffen,

wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

- For further information for allergenic ingredients,  
please ask the waiter. –

Gültig vom 25.06.2020 – 16.07.2020

Stand:06-2020 Änderungen vorbehalten