

Ein Hering macht Geschichte - Matjes!

-Soused herring – A fish with his own history -



Tatar vom jungen Matjes
mit Gurke, Zwiebel und Creme fraîche auf Fenchel-Orangensalat ^G

- Soused herring tartar with,
onions, cucumbers and creme fraîche and fennel-oranges salad -

17,80

Kohlrabicremesuppe mit geräuchertem Rote Beete Schaum

- Kohlrabi creamsoup with smoked beet root foam –

9,20

In Rotwein-Wurzelsud eingelegter Matjes mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln
und Feldsalatröschen

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

21,00

Matjesfilet „Hausfrauen Art“,
in Sahnesauce verfeinert mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke,
dazu Salzkartoffeln ^G

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

19,90

Matjes "Fiefhusener Art"

Gebratenes Matjesfilet

an Erbsenpüree, gerösteten Speckscheiben und Stampfkartoffeln

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

19,90

Omelette Surprise gefüllt mit Erdbeeren, dazu mariniertes Curry-Honig-Pfirsich

- Omelette Surprise filled with strawberries, with marinated curry-honey-peach -

12,50

Preise in € inkl. MwSt. Für Informationen zu Allergenen fragen Sie unsere Mitarbeiter.

- All prices in Euro, including taxes. For further information for allergenic ingredients, please ask the waiter. –

Gültig vom 12.06.2022 – 16.07.2022

Stand:06-2022 Änderungen vorbehalten