

Matjes...

Matjes & Melone

9,50 €

Streifen vom Matjesfilet mit fruchtiger Galiamelone, roten Zwiebelwürfeln & Gurke in einer Marinade aus Chili, Ingwer & Sojasauce im Salatbett, dazu Brot
Unsere Empfehlung für Matjes-Fans – Matjes mal exotisch & erfrischend-fruchtig...

Matjes-Brotzeit

9,90 €

Zwei Scheiben gebuttertes Schwarzbrot, belegt mit Matjesfilets, Apfelspalten, roten Zwiebelringen an kleiner Salatbeilage, dazu hausgemachte Remoulade

Matjes nach Hausfrauenart

10,60 €

Unser hausgemachter Klassiker – Matjes in einer Marinade aus Schmand, Zwiebeln, Äpfeln & saurer Gurke, dazu Früh-Kartoffeln in der „Pelle“

Matjes & Bohnen

10,60 €

Drei Matjesfilets mit gebutterten Bohnen, gewürzt mit Zitronen-Bergbohnenkraut (Bohnenkraut mit frischer Zitrusnote), gebratenen Schinkenwürfeln & Pellkartoffeln von neuen Kartoffeln, dazu hausgemachte Remoulade

Guten Appetit!

Matjes...

Matjes & Melone

9,50 €

Streifen vom Matjesfilet mit fruchtiger Galiamelone, roten Zwiebelwürfeln & Gurke in einer Marinade aus Chili, Ingwer & Sojasauce im Salatbett, dazu Brot
Unsere Empfehlung für Matjes-Fans – Matjes mal exotisch & erfrischend-fruchtig...

Matjes-Brotzeit

9,90 €

Zwei Scheiben gebuttertes Schwarzbrot, belegt mit Matjesfilets, Apfelspalten, roten Zwiebelringen an kleiner Salatbeilage, dazu hausgemachte Remoulade

Matjes nach Hausfrauenart

10,60 €

Unser hausgemachter Klassiker – Matjes in einer Marinade aus Schmand, Zwiebeln, Äpfeln & saurer Gurke, dazu Früh-Kartoffeln in der „Pelle“

Matjes & Bohnen

10,60 €

Drei Matjesfilets mit gebutterten Bohnen, gewürzt mit Zitronen-Bergbohnenkraut (Bohnenkraut mit frischer Zitrusnote), gebratenen Schinkenwürfeln & Pellkartoffeln von neuen Kartoffeln, dazu hausgemachte Remoulade

Guten Appetit!