



## Matjessaison

Matjes sind besonders milde, vor Erreichen der Geschlechtsreife verarbeitete Heringe, die im traditionellen Verfahren durch fischeigene Enzyme in einer Salzlake gereift sind. Der ursprüngliche Herstellungsprozess wurde im Mittelalter in den Niederlanden entwickelt. Bei niederländischen Matjes liegt der Salzgehalt der Lake deutlich niedriger als beim deutschen Loggermatjes deswegen ist er später auch weit milder im Geschmack.

(Quelle: <http://www.wikipedia.de>)

In unserer Küche wird ausschließlich der niederländische Matjes verarbeitet.

### *3 Matjesfilet traditionell*

mit Zwiebelringen, dazu zarte Bohnen in Speck und Röstkartoffeln

(2, 3, 15 / f)

14,20 €

### *Heringstip nach Hausfrauen Art*

von 3 Matjesfilet mit Apfel, Zwiebeln und Gurken in Sahne, dazu Pellkartoffeln

(a, f)

13,00 €

### *Kartoffelpuffer mit Matjes*

frisch gebratene Kartoffelpuffer belegt mit Matjessalat  
von Zwiebeln, Schlangengurke und Tomate

(f, g)

11,50 €

### *Matjes mit Rührei auf Bauernbrot*

bunt garniert (a, d, f, g)

9,20 €

- Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung -

#### Zusatzstoffe

2	Konservierungsstoffe
3	Antioxidationsmittel
15	Nitritpökelsalz

#### Allergene

a	Milchweiß / Laktose
b	Erdnuss
c	Schalenfrüchte
d	Glutenhaltige Getreide

e	Krebstiere
f	Fisch
g	Hühnererei
h	Sellerie

i	Senf
j	Sesam
k	Soja
l	Schwefeldioxid

m	Lupinen
n	Weichtiere