

## Frisch eingetroffen: Matjes - das jungfräuliche Silber der Meere !!

*Wir sind bekannt für eine außerordentlich gute Qualität!*

*Matjes sind besonders milde, vor Erreichen der Geschlechtsreife verarbeitete Heringe, die im traditionellen Verfahren durch Enzyme in einer Salzlake gereift sind. Der ursprüngliche Herstellungsprozess wurde bereits im Mittelalter in den Niederlanden entwickelt. Es werden Heringe verwendet, die Ende Mai bis Anfang Juni gefangen werden, bevor ihre Fortpflanzungszeit beginnt. Dann haben sie einen relativ hohen Fettgehalt (über 15 %) und Rogen oder Milch sind noch nicht ausgebildet. Die Heringe werden traditionell in Eichenfässern in einer Salzlake für ungefähr fünf Tage eingelegt. Die Enzyme der Bauchspeicheldrüse fermentieren das Matjesfleisch teilweise, was als „Reifung“ der Matjes verstanden wird. Das ohnehin gut verdauliche Fischeiweiß wird dadurch noch leichter verdaulich und ist außerordentlich bekömmlich und gesund.*

### **Matjesfilets „Fridjof Nanssen“**

2 Matjesfilets mit Schwarzbrot  
 und Preisselbeersahne

€ 8,50



### **Matjesfilets „Hausfrauen Art“**

3 Matjesfilets mit Äpfeln und Zwiebeln in Creme  
 mit Bratkartoffeln

€ 12,50

### **Matjesfilets „Hamburger Art“**

3 Matjesfilets mit grünen Bohnen, Speckstibbes  
 und Salzkartoffeln

€ 13,50

### **„Matjes küsst Erdbeere“**

3 Matjesfilets mit marinierten gepfefferten Erdbeeren,  
 Salatumlage, Brot

€ 12,50

### **„Kapitäns- Teller“**

2 Matjesfilets und gebeizter Nordmeerlachs mit einer  
 Schmandcreme, auf Kartoffelrösti und Salatbeilage

€ 14,50



### **„Matjes Tatar“**

mit Radieschen, frischer Gurke und Zwiebeln, Salatbouquet

€ 13,90

## **„Matjes-Plate“**

### **Die regionale Spezialität**

Die Kartoffelplate besteht aus geriebenen Kartoffeln, die in der  
 Pfanne gebacken werden. Bestrichen wird Sie mit einer  
 Frischkäse- Quark- Creme und belegt mit

**2 Matjesfilets und Äpfeln, Käse überbacken**

**€ 11,90**

