

Feine Matjesspezialitäten

Kaltes Gurken – Joghurtsüppchen

Leicht pikant abgeschmeckt | weißer Balsamico | cremiger Joghurt | frischer Dill

6 €

mit Teriyaki Garnelen Saté

9 €

„Matjes Stulle“

Tatar vom Sherry Matjes auf Carpaccio vom Granny Smith | Garten Radieschen

saftiges Stullen-Brot | Zitronenbutter

Nach einem originalen Rezept aus den Ardennen wird das saftige Natursauerteigbrot aus dem Steinofen mit Soja, Leinsamen und Sonnenblumenkernen verfeinert und erhält so einen feinen Biss.

15 €

Matjesplatte vom „Königlichen Primtjes“

Feine Matjesspezialität mit Birne | Speck | Rote Beete Cube | Wild und Wiesenkräuter

hausgemachter Remouladensoße | Gurkensalat | deftigen Bratkartoffeln

20 €

Woher kommt der Name Matjes?

Der Name „Matjes“ hat der Legende nach seine Wurzeln im holländischen Wort für „Mädchen“ – „Meisjes“. Matjes wird nämlich auch als „jungfräulicher Hering“ bezeichnet, das heißt: Heringe, die zu Matjes verarbeitet werden, haben noch keine Milch oder Rogen gebildet, sich gleichzeitig aber schon durch die Vorbereitung auf die Fortpflanzung einen hohen Fettgehalt zugelegt. Idealerweise ist Hering, der zu Matjes verarbeitet wird, drei bis fünf Jahre alt

„Trägt die Nixe Schillerlocken, haut's den Matjes von den Socken“

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in Schriftlicher Form.

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.