

Feine Matjesspezialitäten & Erdbeeren & Pfifferlinge

Kaltes Gurken – Joghurtsüppchen

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

7 €

mit Lachsspies im Brickteig

10 €

Pfifferlings - Tomaten Bruschetta - Vorspeise -

Waldpfifferlinge | sonnengereifte Strauchtomaten | Lauchzwiebeln

Leons Hausgemachte Knoblauch – Speck Ciabattinis

12 € / 20 € für 2 Personen

Tatar vom Sherry Matjes

Trüffelmayonnaise | Garten Radieschen | Spreewald Gurke | Rote Zwiebeln | Wipplers Zwiebelbrot

20 €

Matjes „Hausfrauen Art“

feiner Rauchmatjes | Hausfrauen Soße | Zwiebeln | Apfel | Spreewaldgurke | Wipplers Zwiebelbrot

20€

Matjesplatte

besten Primtjes | hausgemachter Remouladensoße | Gurkensalat | Rote Zwiebeln | deftige Bratkartoffeln

25 €

„Erdbeerleckerei“

maziertes Erdbeer – Minzragout | Erdbeersorbet | Vanilleeis | Pistazienerde | Schlagsahne

10,50 €

Woher kommt der Name Matjes?

Der Name „Matjes“ hat der Legende nach seinen 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 Roggen 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.