

Feine Matjesspezialitäten & Erdbeeren

„Matjes Stulle“

Matjeshappen in würziger Gartenkräuter Marinade | Wipplers Zwiebelbrot

Rotes Zwiebel Konfit | Carpaccio vom Granny Smith

20 €

„Matjes Duo“

Bester Primtjes und Rauchmatjes | Ofenkartoffel mit Kräuterquark | Apfel | Speck | Zwiebel

22 €

Matjesplatte

Bester Primtjes | hausgemachter Remouladensoße | Gurkensalat | Rote Zwiebeln

Apfel | deftige Bratkartoffeln

25 €

Dreierlei von der Erdbeere

Erdbeer Tarte | Erdbeersorbet | mazeriertes Erdbeerragout | Vanilleemulsion | Pistazienerde

12 €

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 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“