

Empfehlung der Küche

-Unser beliebter Elbblick Klassiker-

Kaltes Gurken – Joghurtsüppchen

Leicht pikant | weißer Balsamico | Dill | cremiger Joghurt | Kresse | Baguette

9 €

Melonen – Hirtenkäsesalat

Landrauchschinken | Pillnitzer Elbtal Melone | Hirtenkäse | Yuzuöl | Senfrauke | Pinienkerne | Baguette

14 € Vorspeise | 24 € Hauptgang

„Sherry Matjes“

ingelegter Matjes in feinem Sherry | Zwiebel – Schnittlauch – Speck Panaché | Gurkensalat

hausgemachte Remouladensoße | Risolée Kartoffeln

25 €

Printjesteller

Premium Matjes | Sylter Soße | kleiner bunter Gartensalat | Rote Zwiebeln

Apfel | deftige Bratkartoffeln

27 €

Erdbeereisbecher

frische Erdbeeren | leckeres Vanilleeis | geschlagene Sahne | Hippe

10 €

Erdbeerleckerei

hausgemachtes Erdbeersorbet | frische Felderdbeeren | Vanillesoße | Pistazienerde | Hippe

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.

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