



Matjessaison

von Juni - August

Matjesgedeck

Auf „Ostfreeske Art“

◦ **Vorspeise** ◦

Helgoländer Krabbensuppe

◦ **Hauptgericht** ◦

Matjefilets mit grünen Bohnen,
Zwiebelringen und Speckbutterkartoffeln

◦ **Nachtisch** ◦

Vanilleeis mit hausgemachtem
Rhabarberkompott und Sahnehaube

Gedeck: € 33,50

„Der Hering, der aus fernen
Zonen sich in den Ozean verirrt,
ahnt nicht, dass man zu grünen
Bohnen, einst seinen Leichnam
legen wird.“

Gerichte

Matjesröllchen „Lord Nelson“

Matjesfilets auf gedünsteten Apfelscheiben mit
Sahnemeerrettich gefüllt und Bratkartoffeln

Gericht: € 17,70

Heringsjungfrau

Matjesfilets mit Zwiebelringen,
Kräuterjoghurtsauce auf frischem Brot
mit Butter

Gericht: € 15,50

Ostfreeske Matjes

Matjes mit grünen Bohnen, Zwiebelringen
und Speckbutterkartoffeln

Gericht: € 18,50

Matjes auf „Hausfrauen Art“

Matjesfilets mit Salz- oder Bratkartoffeln und
Joghurtsauce mit Apfel, Zwiebeln und Gurke

Gericht: € 17,80

Aufpreis für Bratkartoffeln: € 1,00



Wissenswertes:

Holländische Matjes, die Besten eines Jahrgangs, sind herzhaft, appetitlich und erfrischend.
In den Niederlanden ist in jedem Jahr das Eintreffen der ersten Matjes eine kleine Sensation.
Das erste angeordnete Fass ist grundsätzlich für die Königin bestimmt.

Matjes ist eine Zubereitung aus Heringen, die vor der Nordküste Irlands und der Ostküste
Schottlands gefangen werden. Für Matjes werden nur fette junge Heringe ohne Rogen oder Milch
ausgewählt, sogenannte jungfräuliche „Mädchenheringe“. Aus dieser zarten Ware, die
hochempfindlich ist, wird durch leichte Salzung echter Matjes hergestellt.