

Matjes ist der König der Heringe und der Hering der Könige

Der jungfräuliche Hering wird traditionell in den Sommermonaten gefangen, wenn er zwar noch keinen Rogen gebildet, aber schon den optimalen Fettgehalt erreicht hat. Mit Hilfe des Enzyms in der Bauchspeicheldrüse reift er zur Spezialität „Matjes“ heran. Der hohe Gehalt an mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren macht den Matjes zur Spezialität für gesundheits- und cholesterinbewusste Genießer. Die Matjesfilets stammen aus einer MSC zertifizierten Fischerei.

MATJESFILET „HAUSFRAUENART“

in einer kalten cremigen Soße aus Schmand und Mayonnaise, verfeinert mit Äpfel und Zwiebel, dazu Kartoffelrösti

15,90



MATJESFILET „NORDISCHE ART“

in einer kalten cremigen Soße aus Schmand, Rote Beete, Gurke und Dill, dazu Kartoffelrösti

16,90

MATJESFILET „DER GRÜNE“

in feinem Kräuteröl mariniert mit selbst eingelegtem Gemüse, dazu knusprige Kartoffelrösti

16,90

MATJESFILET „DAS DREIERLEI“

eine Zusammenstellung von den oben genannten Matjes, dazu knusprige Kartoffelrösti

17,90

BUNTER SOMMERSALAT

dazu Gezupftes von der geräucherten Lachsforelle mit feinem Sahnemeerrettich

15,90

PENNE



in leichter Sahnesoße mit geräucherter Lachsforelle und Rukola

15,90

GANZE FORELLE

hausgeräuchert, lauwarm kredenzt mit Sahnemeerrettich, Zitrone, Baguette und gemischtem Salat

16,90

SPARE RIBS

vom Schwein (ca. 500 gr. Rohgewicht) im BBQ-Style, dazu knusprige Pommes Frites und BBQ-Dip

16,90

TAGLIATA DI MANZO

Rumpsteak mit leichtem Fettrand (ca. 200 gr. Rohgewicht) mit reichlich Rukola und Grillgemüse

23,90

Tagliata di Manzo ist ein sommerliches Steak als Low-Carb-Variante. „Tagliare“ bedeutet in der italienischen Küche „Schneiden“ und es handelt sich um ein in Streifen geschnittenes Stück Fleisch, hier aus dem Rinderrücken.