

Matjes

„ Acht Linden „

Vom Brot der „Armen“ zum Geheimitipp der Gourmets,
Matjes aus der Nordsee, jungfräulich, zart und mild.
Für Sie auf unterschiedliche Art zubereitet.

Zu allen vollen Matjesgerichten reichen wir 2 Filets und
auf Wunsch Salz- oder Bratkartoffeln

Wir bereiten für Sie den Matjes auf 2 verschiedenen Grundarten zu - wählen Sie:

1. Traditioneller - in Salzlake nach alter Art – immer ein Hochgenuss
2. In Sherry-Salzlake – ein besonderer Genuss *

**nicht immer vorrätige*



Matjestartar

auf Rote Bete Carpaccio, dazu hausgemachte Zwiebelmarmelade DA
8,50 €

Heideknolle

gefüllt mit Kartoffelcreme
und Matjesfilet DACG
14,50 €
€ ½ Portion 10,80 €

Matjes „Hausfrauen Art“

süßsaurer Rahm mit Äpfel, Zwiebeln,
Kartoffeln DACG
18,50

Matjes „Rustikal“

Zwiebeln, Bohnen, Speckstippe,
Kartoffeln DA
15,50 €

Matjes „Lord Nelson“

auf Apfelscheiben, Preiselbeer-
Meerrettich - Sahne, Kartoffeln
18,00 € DACG

Matjes „Klassisch“

mit Zwiebelringe, Salat, Schwarzbrot
und Butter oder Bratkartoffeln DACG
15,50 € als Vorspeise 9,50 €

Matjes „Heidjers Art“

auf einer Heidehonig – Senf –
Dill – Rahm – Dressing, Kartoffeln
18,00 € DACG

Dessert



Erdbeeren, leicht gezuckert mit Sahne CG 8,50

Erdbeereisbecher CG 11,50