

Matjes

„ Acht Linden „

Vom Brot der „Armen“ zum Geheimtipp 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
12,50 €

Matjes „Hausfrauen Art“

süßsaurer Rahm mit Äpfel, Zwiebeln,
Kartoffeln DACG
14,70 € ½ Portion 9,20 €

Matjes „Rustikal“

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

Matjes „Lord Nelson“

auf Apfelscheiben, Preiselbeer-
Meerrettich - Sahne, Kartoffeln
16,50 € DACG

Matjes „Klassisch“

mit Zwiebelringe, Salat, Schwarzbrot
und Butter oder Bratkartoffeln DACG
13,20 € als Vorspeise 8,50 €

Matjes „Heidjers Art“

auf einer Heidehonig – Senf –
Dill – Rahm – Dressing, Kartoffeln
16,80 € DACG



Dessert

Heidelbeeren mit Sahne 6,80 €
Heidelbeer - Eisbecher 8,50 €