

Frischer Matjes—die Jungfrauen sind da !!

Direkt aus Holland „wird bei uns gekehlt“ und hat geschmacklich nichts mit den in Salzlake oder Öl eingelegten Matjes zu tun.

Matjes

„Hausfrauen Art“

in leichter Zwiebel -Apfel-Creme,
dazu Petersilkartoffel 18,5 €

„der Holländer“

zarte Matjesfilet mit klein gehackten Zwiebel,
eingelegte süß saure Gürkchen,
dazu Kornbrot, Butter und Schnittlauch 17.8 €

„der Klassische“

zarter Matjes mit Kapern und Zwiebelringen garniert,
dazu Speckbohnen und Bratkartoffel 21,5 €

„Exotisch“

auf süß-scharfem Glasnudelsalat,
mit Wasabi, Ingwer und Erdnüssen, dazu Knäckebrot 19,5 €

„der Nordische“

mit Trüffel-Creme fraiche und Forellen-Kaviar,
Petersilkartoffel 20,8 €

Vor, während, oder nach dem Essen empfehlen wir:

Korenwijn 1 Jährig 2cl 4,2 €

„OUDE Genever“ Moscatel 3 Jährig 2 cl 4,8 €

