

Saisoneröffnung Matjes



Dieses Jahr offiziell am 19. Juni und „Der Kuhhirte“ präsentiert wie jedes Jahr die Eigenkreationen mit dieser leckeren nordischen Spezialität

Bunter Matjessalat

€ 10,00

Matjeshappen mit Äpfeln, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Gewürzgurken und Paprika mit Essig & Öl, Baguette

Matjes- Tatar

€ 16,60

Matjes- Tatar mit peppigem Rote Bete-Avocado Salat und Dill Schmand, mit Schwarzbrot

Matjesfilet „Classic“ als Vor- oder Hauptspeise
(Wahlweise in **Natur-, Kräuter-, söt un suur Marinade**)

1 (Doppel-)Filet (65g) mit Zwiebelringen & Schwarzbrot-Butter¹ € 6,50

2 (Doppel-)Filet (130g) mit Zwiebelringen & Schwarzbrot-Butter¹ € 9,90

Matjes in Curry- Mango Dip

€ 13,80

2 (Doppel-)Filets (130g), mit Curry- Mango Dip, Schwarzbrot & Butter

Preiselbeer-Matjes Happen

€ 14,10

mit krossen Bratkartoffeln & Salat

Matjes nach Hausfrauenart

€ 14,50

2 (Doppel-)Filets (130 g) mit einem leckeren Dip aus Gurken², Äpfeln und Zwiebeln mit krossen Bratkartoffeln aus der Pfanne

Matjes, „söt un suur“

€ 14,50

2 (Doppel-)Filets (130g) , in hausgemachter süß-saurer Marinade mit krossen Bratkartoffeln aus der Pfanne

Matjes mit Schwenkbohnen

€ 15,30

2 (Doppel-)Filets (130g) mit Speckbohnen, in der Pfanne geschwenkt, mit Salzkartoffeln und Buttersauce

Die jungen frischen Matjes sind natürlich kleiner als die Matjes später im Jahr. Daher servieren wir immer Doppelfilets, (bei den meisten Gerichten 2 Doppelfilets) als Nachservice können sie die Filets auch einzeln nachordern. (pro Doppel-Filet € 3,60)