

Wir empfehlen ... "Frischer Matjes"

Mal ganz anders:

Matjestartar mit auf frischen Blattsalaten, dazu Schwarzbrot und Butter	€ 10,90
Matjesfilets im Kräutermantel gebraten - panierte Matjesfilets im Kräutermantel gebraten, dazu Röstkartoffeln und Bohnensalat	€ 12,90
Matjesfilet „nordischer Art“ mit warmer Lauchzwiebel- Specksoße, dazu Dillkartoffeln	€ 12,50
Matjes „Amsterdam“ - Matjeshappen in feiner Curry- Schmand-Creme mit Früchten, dazu Röstkartoffeln	€ 13,50

So wie immer:

Matjesfilet mit hausgemachter Hausfrauensoße, dazu Speckbohnen und Petersilienkartoffeln	€ 13,90
---	---------

Matjeshering ist ein gekehlter, junger, noch nicht geschlechtsreifer, oder zumindest ohne äußerlich erkennbarer Ansatz von Milch und Rogen, mild gesalzener, enzymatisch gereifter Salzhering. Der Begriff „Matjeshering“ ist von der niederländischen Bezeichnung „maagdekenshering“ abgeleitet und bedeutet Mägdleinshering oder Jungfernhering.

In diesem Entwicklungsstadium ist das Fleisch der Heringe besonders zart und fettreich.

Ein Matjesfilet hat etwa 23% Fett. Ein Hering wird alle Jahre wieder „jungfräulich“.

Matjes ist also nicht gleichzusetzen mit Jungfisch.

