

Matjes.....jes....jes....jes

**Frische holländische Matjesfilets
"Schwedische Art"
Frühkartoffeln, Sour Cream, Schnittlauch, Ei
17,50**

**Frische holländische Matjesfilets
auf gebuttertem Schwarzbrot
mit Zwiebelringen
13,50**

**Matjesfilet "Hausfrauen Art"
zarte holländische Matjesfilets
an Hausfrauensauce mit Röstkartoffeln
15,50**

**Bohnen´s Matjesplatte
zarte holländische Matjesfilets
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln
17,50**

**Matjes sind besonders milde, vor Erreichen der Geschlechtsreife
verarbeitete Heringe, die im traditionellen Verfahren durch fischeigene
Enzyme in einer Salzlake gereift sind. Der ursprüngliche
Herstellungsprozess wurde im Mittelalter als Hollandse maatjesharing
bzw. Hollandse Nieuwe in den Niederlanden entwickelt. Als
„Holländischer Matjes“ sind sie als eine garantiert
traditionelle Spezialität registriert.**