

Saisoneneröffnung Matjes



Dieses Jahr beginnt die Saison offiziell am 18. Juni und „Der Kuhhirte“ präsentiert wie jedes Jahr den jungen Matjes zusammen mit einigen Eigenkreationen rund um diese leckere nordische Spezialität

Bunter Matjessalat

€ 11,50

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

Matjes- Tatar

€ 17,50

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

Matjesfilet „Classic“ als Vor- oder Hauptspeise

(Wahlweise in Natur-, oder in hausgemachter „Kräuter-Chili“ oder „Sööt un suur“ Marinade)

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

2 (Doppel-)Filet (130g) mit Zwiebelringen & Schwarzbrot-Butter¹ € 10,80

statt Brot mit krossen Bratkartoffeln aus der Pfanne **plus** € 4,50

Matjes in Panko-Dill Panade

€ 13,50

2 (Doppel-)Filets (130g) mit Kartoffelsalat und Remoulade

Preiselbeer-Matjes Happen

€ 15,10

mit krossen Bratkartoffeln & Salat

Matjes nach Hausfrauenart

€ 15,50

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

Matjes mit Schwenkbohnen

€ 15,80

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 € 3,80)