

## Matjessaison 2017

Matjestartar <sup>2,A,D,H</sup> **10**

Äpfel | Zwiebeln | Schnittlauch | sommerliches Salatarrangement  
Matie tartar | apple | onion | chive | seasonal salads

\*\*\*

Matjes- Kartoffel- Terrine <sup>2,D,H,K</sup> **8**

Kerbelgelee | Kräuterschaum  
Terrine of matie and potato | chervil jelly |  
foam of herbs

\*\*\*

Westfälische Kartoffelrahmsuppe <sup>2,D,H,J</sup> **7**

mit Matjesstreifen  
Westphalian potato soup | slices of matie

\*\*\*

Matjesfilet „Wikinger Art“ <sup>2,4,9,A,B,D,H</sup> **15**

Pfeffersauce | Röstitaler  
Matie filet “Viking style” | pepper sauce | fried grated potatoes

\*\*\*

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ <sup>2,D,H</sup> **15**

Apfel- Zwiebel- Tunke | Bratkartoffeln  
Matie filet “Homemade style” | dip of apple and onion |  
Fried potatoes

Gebackenes Matjesfilet im Kräutermantel <sup>2,A,B,D,H</sup> **16**

rahmige Linguini | glacierte Kirschtomaten  
Fried matie in a coating of herbs | creamy linguini | glazed cherry  
tomatoes

## Unsere Weinempfehlung

Sauvignon Blanc „Good Hope“  
Danie de Wet, De Wetshof Estate  
Wines of Origin Robertson

*Der 1. Wein des neuen Jahrgangs vom Kultwinzer vom Kap. Er ist ein  
ausgesprochener frischer & lebhafter Weißwein mit animierenden  
Aromen von tropischen Früchten und wilden Kräutern.*

**0,20l € 8,00**  
**0,75l € 28,00**

Zu Matjes können wir Ihnen auch ein frisch gezapftes Stauder Pils  
vom Fass empfehlen.