

Matjes

„Die zarte Versuchung“

Matjes „Rustikal“
zarte Matjesfilets
auf gebuttertem Bauernschwarzbrot^{1,6}
an Zwiebelringen und Salatbukett¹
23,50



Bärlauchmatjes
an Salatbukett¹ mit Zwiebelstreifen
und deftigen Bratkartoffeln
24,50

Matjes „Hausfrauen Art“
Filets an Apfel-Zwiebel-Sahnesauce^{1,5}
mit Salatbukett¹ und Salzkartoffeln
23,90

Matjesfilet „Grün“
zarte Filets an Gurken-Dillrahm^{1,5}
dazu Bratkartoffeln und Salatbukett¹
24,50

*dazu ein 0,3l Greetsieler Pils (4,00)
und einen 2cl Korn vom Fass (3,00)*
Gedeck 6,60

1 Lactose 2 Lupinen 3 Krustentiere
4 Benzolsäure 5 Hühnerei 6 Gluten

Deutscher Spargel



Legierte **Spargelcremsuppe**^{1,5}
mit Einlage, Sahnehaube¹ 9,50
mit Krabbenfleisch^{3,4} 11,50

Portion **Deutscher Stangenspargel**
mit zerlassener Butter,
Sauce Hollandaise^{1,5}
und Kleikartoffeln 22,90

wahlweise mit

gemischter Schinkenplatte +10,90
Seelachsfilet⁶ +11,90
Schweinerückenschnitzel^{5,6} +12,90
Kutterscholle⁶ +12,90
Jungschweinmedaillons +13,90
rosa gebratene Lammfilets +21,90
200 g Rinderfilet +26,50

**Wünschen Sie eine doppelte Portion
Spargel, so berechnen wir
zusätzliche 10,90**

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Hohes Haus „Grau“
Weingut Friedrich Kiefer, Baden
Ein Allroundtalent!
Trocken, typischer Duft nach hellem Obst,
fruchtig, frisch

Hohes Haus „Rot“
Rotweincuvée aus Portugal
Trocken, Nuancen aus Beerenfrüchten,
mild im Gerbstoff

Flasche	0,75l	24,90
Glas	0,20l	7,30
Glas	0,10l	4,20