

Matjeswochen im Sauerländer Hof

901	Matjesröllchen „Lord Nelson“ ein zartes Matjesfilet eingerollt, auf Toast und Apfelscheibe mit Preiselbeersahne und Zwiebeln	€ 6,10
902	Pfannkuchen von frischem Matjes	€ 8,10
903	Matjesfilet „Altdeutsche Art“ drei Matjesfilet mit Zwiebelringen, Petersilie, Prinzessbohnen und Röstkartoffeln	€ 11,20
904	Matjesfilet an dreierlei Soßen mit Butterbohnen und Röstkartoffeln	€ 11,40
905	Matjesfilet nach Bauernart in Weißwein und Wurzelgemüse gedünstet mit Tomatensalat und Lyoner Kartoffel	€ 11,80
906	Gebackene Matjesfilets in Kräutersoße dazu Tomaten mit Kremerbsen gefüllt mit Reis	€ 11,90
907	Matjesfilet in Butter gebraten, auf Krebssoße mit Kopfsalat und Radieschen in Joghurttunke, dazu Käsekrusteln	€ 12,40
908	Matjesfilet „Sauerländer Hof“ in Weißwein und Wodka gedünstet mit Tomatenscheiben, Schmand und Schnittlauch belegt, in pikanter Soße von Paprika, Speck, weißen und roten Bohnen angerichtet mit Kopfsalat und Pellkartoffeln	€12,90
909	Matjesspieß gebraten mit Tomaten, Speck, Zwiebeln, Käse-Scheiben und Champignons dazu Salat mit grünen Bohnen und Pellkartoffel	€ 13,20

Unser Getränkeempfehlung:

Das Original unter den Bieren: Aecht Schlenkerla Rauchbier oder Bornsteiner Landbier hell naturtrüb, Westheimer Graf Stolberg Dunkel.

Alle Preise sind Endpreise und enthalten Bedienung und MwSt.