

# Matjeswochen

*Matjesröllchen „Lord Nelson“*

*2 zarte Matjesfilet auf Apfelscheibe und Toast,  
garniert mit Preiselbeersahne und Zwiebelchen*

*7,90 €*

*Pfannkuchen von jungem Matjes*

*10,60 €*

*Matjesfilet nach „Altdentscher Art“ 4 Matjesfilets  
mit Zwiebeln, Petersilie, Butterbohnen und Röstkartoffeln*

*13,60 €*

*4 Matjesfilet an pikanten Soße,  
mit Butterbohnen und Röstkartoffeln*

*13,90 €*

*4 Matjesfilet nach „Bauernart“  
in Weißwein mit Wurzelgemüse gedünstet  
mit Tomatensalat und Salzkartoffeln*

*14,40 €*

*4 Matjesfilet paniert und in Butter gebraten,  
Kräutersoße, Kaiserschoten und Salzkartoffeln*

*14,40 €*

*4 Matjesfilet in Butter gebraten auf Krebssoße,  
dazu Kopfsalat und Reis*

*14,60 €*

*Matjesfilet „Sauerländer Hof“*

*4 Matjesfilets mit Tomate, Schnittlauch und Schmand  
in Weißwein und Wodka gedünstet, auf pikanter Soße von  
Paprika, Speck, roten- und weißen Bohnen angerichtet,  
dazu Kopfsalat und Salzkartoffeln*

*15,60 €*

*Getränkeempfehlung*

*Aecht Schlenkerla Rauchbier, Graf Stollberg dunkel  
oder Westheimer Kellerbier naturtrüb*

*Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten Bedienung und MwSt.*