

**„De Haring is het beste medicijn“
Der neue Matjes 2024 ist da!**

Matjes „Sylter-Art“	Vorspeise	€ 11,90
ein Doppelfilet mit gehackten Zwiebeln, Gurke und Apfel auf Schwarzbrot		
Matjes „Hausfrauenart“		€ 15,50
mit einer Sauce mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und Sauerrahm dazu Bratkartoffeln		
Matjes „van Heijst“		€ 15,50
Dill-Creme mit Apfelspalten, grüne Bohnen und Bratkartoffeln		

Pfiffiges mit frischen Pfifferlingen

Rindercarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen		
mariniertem Rucola, Parmesan und Baguette		
		€ 20,90

2 Schweinefilet Medaillons auf getoastetem Mürbestuten	mit Pfifferlingrahm	€ 21,50
---	---------------------	---------

Pfannekuchen mit Pfifferlingrahm	gratiniert mit Sc. Hollandaise und Bergkäse, Bauchspeck und Trauben	€ 18,90
---	---	---------

Schweineschnitzel mit Pfifferlingrahm	Kartoffelkroketten und Preiselbeeren	€ 22,50
--	--------------------------------------	---------

Großer Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen	Balsamicodressing, Speck, Trauben dazu Kräuterbaguette	€ 18,50
--	--	---------

Gebratener Serviettenknödel	mit Pfifferlingrahmsauce	€ 17,50
------------------------------------	--------------------------	---------

Tagliatelle mit Pfifferlingrahm	und geschmorten Kirschtomaten	€ 17,50
--	-------------------------------	---------

Weinempfehlung

2022er Domaine de Millet Colombar/UGNI BLANC

V.d.P. des Côtes de Gascogne 0,2l € 7,80

Als echter Geheimtipp gelten die Weine aus dem Gascogne-Gebiet in Südwest Frankreich. Frisch und spritzig, unbeschwerter Genuss für jeden Tag. Klare Farbe mit hellen, grünlich-gelben Reflexen, ausgeprägter Duft nach Zitrusfrüchten, Pampelmuse und exotischen Früchten. Weich und frisch im Geschmack.