

Matjeskarte 2022

€

Vorspeisen ...

- Feines Matjestatar auf gerösteten Vollkornbrot,

Radieschensprossen an Salatbouquet 10,40

Hauptgerichte ...

Der Rauchige - Aalrauchmatjes dazu Kartoffel-

Bohnensalat mit knackigen Radieschen nach

Hausfrauenart 17,80

Der Beerige - Zarte Matjesdoppelfilets mit

Zitronen-Frischkäse, leckeren Waldbeeren, dazu

Röstitaler und Salatbouquet 17,20

Der Klassische - Zarte Matjesdoppelfilets mit

Zwiebeln und Speck, dazu deftige Bratkartoffeln

und Gurkensalat 16,70

Der Betrunkene - Sherry-Matjes mit knackigem

Wildkräutersalat, geröstetem Brotstückchen mit

frischer roter Bete, Fetakäse, karamelisierten Apfel

und Nüssen 18,50

Unsere Weinempfehlung zu Ihrem Matjesgericht

2021er Maximo blanco, trocken, 100% Viura,

DO Kastilien – la Mancha – Spanien

Glas 0,2l

7,30

Ein helles gelb mit grünlichen Reflexen, welche die Frische des Weines unterstreichen. Tropische Früchte, Quitten und Fenchel sind im Aromenspektrum zu finden. Der Wein selbst ist frisch mit langem Abgang. (enthält Sulfite)

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Wirtfamilie Geyer & Team.

Informationen zu Allergenen entnehmen Sie bitte unserer am Buffet ausliegenden Broschüre.