

Matjes im Brauhaus

"Am Aschermittwoch ist alles vorbei .."- zumindest die Faschingsfeiern für dieses Jahr!

Der saure Matjes-Hering sorgt nach dem Alkoholgenuss der letzten Tage dafür, dass der Wasserhaushalt des Körpers wieder ins Gleichgewicht kommt & mit dem Heringsessen am Aschermittwoch wird die 40 tägige Fastenzeit der Christen eingeläutet.

Was ist ein Matjes?

Matjes sind besonders milde Salzheringe, die durch Enzyme in einer Salzlake gereift sind. Der Herstellungsprozess wurde bereits im Mittelalter in den Niederlanden entwickelt.



Matjes-Spezialitäten Classic:

- | | | |
|-------|--|--------|
| (540) | Matjesfilets „Hausfrauen Art“ | € 9,90 |
| | 2 milde Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln & Gewürzgurke in einer leichten Sahnerahmsauce & Petersilienkartoffeln | |
| (541) | Matjesfilets „Indisch“ | € 9,90 |
| | 2 milde Matjesfilets mit Ananas in kräftigem Currydressing & Petersilienkartoffeln | |
| (542) | Matjesfilets "Rote Bete" | € 9,90 |
| | 2 milde Matjesfilets mit Roter Bete, Gurken, Zwiebeln in feiner Sauerrahm-Schmandsauce & Petersilienkartoffeln | |
| (543) | Matjes-Mix | €12,90 |
| | Matjesfilet "Hausfrauen Art", "Indisch" & "Rote Bete" mit Petersilienkartoffeln | |