



Feinkost



Geflügel



Fisch



Fleisch



Salate & Gemüse

Herings - und Matjes - Variationen für Aschermittwoch 2012

Am Aschermittwoch ist alles vorbei.....
Aber bei uns geht's mit Volldampf weiter!

Eine Legende über die Entstehung der Bezeichnung „Matjes“!

Ein deutscher und ein englischer Hering treffen sich nach einer langen Reise in einer Bucht. Fragt der Deutsche: „Matt?“ Sagt der Engländer: „Yes!“

Herings-Doppelfilet m Haut geräuchert gefr 1kg/Pk kg
- lauwarm auf winterlichen Blattsalaten und frischem Baguette
- süß-sauer mariniert mit frischem Bauernbrot

Räuchermatjesfilet in Öl gefr 2kg/Pk kg
- Räuchermatjesröllchen mit Preiselbeer-Sahneerrettich gefüllt;
dazu Bratkartoffeln
- Matjesfilet im Bierteig mit Sauce Tatar und Kartoffelschnee

Matjes-Doppelfilet mit Schwanzteil in Öl gefr 1kg/Ei kg
- Klassisch auf „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln
- Matjestatar mit Schalotten und Gewürzgurken auf Pumpernickel

weitere Spezialitäten aus unserem Räucherfischsortiment

Schottischer Räucherlachs ungeschnitten ca 1kg/Seite kg
- Räucherlachs mit Cranberry-Gelee und Berner Rösti

Makrelenfilet geräuchert - Pfeffer kg
- **Zwiebel** kg
- **Paprika** kg
- **Natur** kg
- Räuchermakrelen-Mix auf Linsengemüse mit Crème Fraîche

Forellenfilet geräuchert gefr 1kg/Pk kg
- geräuchertes Forellenfilet mit Birnenspalten auf Rucola-Radicchio-Salat

Aal geräuchert ca 1kg/St gefr aus Aquakultur kg
- Räucheraal mit gestovten Kartoffeln



*Frisch & Fein
in Franken*