

Matjeszeit an der Küste und im Hotel Mügge am Iberg

Frisch. Fein. Nordisch.

Unsere saisonalen Matjesspezialitäten

Genießen Sie die besondere Delikatesse des Sommers: Zarter Matjes in klassischen und kreativen Variationen – liebevoll zubereitet und mit frischen saisonalen Zutaten kombiniert.

Rote-Bete-Carpaccio mit feinem Seidenmatjes

Hauchdünn geschnittene Rote Bete, belegt mit zartem Seidenmatjes und serviert mit aromatischem Kräuterschmand.

14,90 €

Hausgebackene Kartoffelwaffel mit Matjessalat

Knusprige Kartoffelwaffel mit hausgemachtem Matjessalat aus Matjes, Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken, garniert mit frischen Kirschtomaten.

19,50 €

Matjes Hausfrauenart

Zarte Matjesfilets in klassischer Hausfrauensauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln.

18,90 €

Sherry-Heringsfilet mit Dicken Bohnen, Birnen und Speck

Mild eingelegte Sherry-Heringsfilets auf einem herzhaften Ragout von Dicken Bohnen, Birnen und Speck, dazu Petersilienkartoffeln.

21,50 €

In Pankomehl gebackener Räuchermatjes

Knusprig ausgebackener Räuchermatjes auf mediterranem Ratatouillegemüse, serviert mit Schwenkkartoffeln.

21,50 €