

Matjeszeit im Hotel Neue Höhe

Der Matjes oder Matjeshering ist ein junger, noch nicht geschlechtsreifer, oder zumindest ohne äußerlich erkennbaren Ansatz von Milch und Rogen, mild gesalzener, enzymatisch gereifter Salzhering.

Der Begriff Matjeshering ist von der niederländischen Bezeichnung „maagdekenshering“ abgeleitet und bedeutet „Mägdleinshering“ oder „Jungfernhering“. In diesem Entwicklungsstadium ist das Fleisch der Heringe besonders zart und fettreich.

Ein Matjesfilet hat etwa 23 % Fett. Ein Hering wird alle Jahre wieder jungfräulich, Matjes ist also nicht gleichzusetzen mit Jungfisch

2 Matjes-Doppelfilet

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 11,90 €

„Hausfrauen Art“ mit rotschaligen kleinen Kartoffeln 11,90 €

Und wer keinen Matjes mag ...

180 g Burger vom Charolaisrind aus Hartmannsdorf 10,90 €

mit Bacon, Cheddar, Zwiebel, Gurke und Tomate

im Focacciabrötchen

+ Steakhouse pommes 1,90 €