

Beckmannshof



Der Neue Matjes ist da !

Ein frischer Matjes in bestem Saft, kräftig mit meeresfrischer Frühlingskost genährt, schmeckt zart und mild.

Man sagt, dass man vom reichlichen Matjesgenuss ebenso einen kleinen Rausch bekommen soll, wie vom Genuss zahlreicher Austern. Mediziner erklären diesen erstrebenswerten Zustand mit dem Eiweiß-Jod-Stoß.

Matjesfreunde sind davon überzeugt, dass der Genuss von frischen Matjes dem der Austern, weißen Trüffeln aus der Toskana und schwarzen aus Perigord, von frischem Spargel und Hummer, von Langusten und Störkaviar gleichzusetzen ist.

Das ist der Grund, warum wir uns eingehender als bisher mit dem zarten, milden Matjes beschäftigen, zur eigenen Freude und der unserer Gäste.

Vorspeise

**1 neuer Matjes mit Zwiebeln auf Schwarzbrot
dazu ein Fiege Bernstein 0,1 l
und ein Fürst Bismarck**

10,50 €

**Ender Sherry-Matjesfilets
auf Hummus, roter Bete und Minzjoghurt**

12,00 €

Hauptgerichte

**Matjes „Hausfrauen Art“
mit Bratkartoffeln**

21,50 €

Matjesplatte - ab 2 Personen

**2 Neue Matjes pro Person
mit Zwiebeln, Gurken, roter Bete, Senf-Dillsoße,
Hausfrauensoße, Johannisbeer-Pfeffersoße und Bratkartoffeln**

23,50 € pro Person