

Matjes

- Matjes „Nordseestürme“** €13,50
Matjes-Doppelfilet auf gebuttertem Schwarzbrot mit Zwiebelringen und Gurkenhappen.
- Matjes nach original „Alt friesischer Art“** €24,90
3 Matjesfilets paniert gebraten mit Speckstippe, dazu Bohnengemüse und Bratkartoffeln.
- Matjes „Böhmische Art“** €24,90
3 Matjesfilets auf Reibekuchen mit Hausfrauen Soße und marinierten Blattsalaten.
- Matjes „Hausfrauen Art“** €24,90
3 Matjesfilets mit hausgemachter Soße, Speckbohnen und Bratkartoffeln.
- Matjes „Lord Nelson“** €24,90
Matjesfilet an einer Honig-Senfsoße mit knusprigen Bratkartoffeln.

Dessertempfehlung

- Frische marinierte Erdbeeren** €8,50
mit Vanilleeis und Sahne.



MATJES 2026
ENDLICH WIEDER DA



info@
hotelzureinkehr.de



+49 4141 2325



Freiburger Straße 82
21682 Stade

Matjes Herring

- Matjes “North Sea towers”** €13,50
Matjes double fillet on a buttered black bread with onion rings and cucumber bastards.
- Matjes “Original & Old Frisian style“** €24,90
breaded and fried with bacon bits, served with bean vegetables and fried potatoes.
- Matjes “Bohemian Style”** €24,90
on 3 potato fritter with housewife’s sauce and marinated leaf salads.
- Matjes “Housewife Art”** €24,90
Matjesfilets with homemade sauce green Beans and Fry potatoes.
- Matjes “Lord Nelson”** €24,90
Matjes fillet with Honey- mustard.sauce, served with fried potatoes.

Dessert

- Fresh marinated strawberries** €8,50
with vanilla ice cream

