

## Alles Matjes. Alles gut.

Der Matjes ist eine der beliebtesten Delikatessen, die uns das Meer zu bieten hat. Wenn die jungen, noch nicht laichreifen Heringe in Schwärmen vor den Küsten Schottlands und Islands auftauchen, werden sie dort frisch gefangen und leicht gesalzen in Fässer eingelegt. Matjes ist eine Spezialität mit typisch zartwürzigem Geschmack in bester Qualität.

### Vorsuppe – soups

**Kalte Gurkensuppe  
garniert mit Matjesstreifen und Kräuterschmand** **4,80 €**

*cold cucumber soup  
garnished with herring strips and herbed sour cream*

### Beilagensalate – salads

**Portion frischer Gurkensalat mit Kräuterschmand** **4,40 €**

*serving of cucumber salad with sour cream*

\*\*\*\*\*

### Gerichte – dishes

**Matjeskartoffel  
große Backkartoffel gefüllt mit pikantem Matjescocktail,  
umrahmt mit frischem Gurkensalat** **10,80 €**

*large baked potato filled with a tender herringscocktail,  
framed with fresh cucumber salad*



**Große Salatplatte mit zarten Matjeshappen  
auf knackigen Blattsalaten, frischen Marktgemüse, fruchtig garniert,  
pikantem Hausdressing und Kräuterbaguette** **10,90 €**

*large salad with tender herring pieces on crisp salad greens and  
fresh market vegetables, served with house dressing  
and herbed baguette*

**Matjes Lasagne  
zarte Matjesfilets geschichtet auf sächsischen Kartoffelpuffern  
mit Rote Beete, garniert mit Räucherlachsrose und Apfelmeerrettichcreme** **11,90 €**

*tender herring fillets on Saxony hash browns, with a Beetroot accompaniment  
and garnished with smoked salmon and apple horseradish cream*

**Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“  
zwei Edelmatjesfilets in Rahm mit Paprika, Gurke, Zwiebel, Apfel  
und Dill, mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur** **12,80 €**

*two herring fillets in cream with capsicum, cucumber, onion, apple  
and dill, served with parsley potatoes and salad garnish*

**pikante Heringsplatte von zartem Matjesfilet und zwei grünen Heringen  
auf lauwarmen Bratkartoffelsalat und Salatgarnitur** **13,50 €**

*herring platter from tender matie fillet and two green herrings,  
served on a warm potato salad and fresh salad garnish*

## Die Pfifferlingssaison hat begonnen...

... genießen Sie unsere Gerichte mit diesem ausgezeichnet schmeckendem Speisepilz.

**Pfifferlinge a la Creme  
serviert mit Butterspätzle am Wildkräutersträußchen** **11,80 €**

*chanterelles a la crème served with swabian egg noodles at wild herbs*

**Große Salatplatte mit gebratenen Pfifferlingen** **11,90 €**  
**auf knackigen Blattsalaten, frischen Marktgemüse, fruchtig garniert,**  
**pikantem Hausdressing und Kräuterbaguette**

*large salad with fried chanterelles on crisp salad greens, fruity garnished,  
fresh market vegetables, served with house dressing and herbed baguette*

**Rührei mit frischen Pfifferlingen** **12,80 €**  
**an einer Backkartoffel gefüllt mit Kräuterquark am Wildkräutersträußen**

*scrambled eggs with fresh chanterelles  
served with a baked potato stuffed with herb-flavored curd at wild herbs*

**Hausgemachtes Spinatrisotto,** **13,90 €**  
**serviert in einer großen geschmorten Zwiebel auf Paprikasoße,**  
**mit gebratenen Pfifferlingen**

*homemade spinach risotto,  
served in a large braised onion on capsicum sauce,  
with fried chanterelles*



**Schnitzel vom Schweinerücken mit Pfifferlingen a la Creme** **15,90 €**  
**mit hausgemachten Semmelknödeln am Wildkräutersträußen**

*escalope of pork with chanterelles, with homemade bread dumplings at wild herbs*

**Gebratenes Steinbeißerfilet mit gebratenen Pfifferlingen** **16,90 €**  
**auf Bärlauchpappardelle**

*pan fried with fried chanterelles on wild garlic pappardelle*

### *Etwas Besonderes – zum Genießen*

**Kotelett ca. 300 g vom Meißner Landschwein** **19,90 €**  
**garniert mit Chili-Kräuterbutter, serviert mit gebratenen Pfifferlingen**  
**und Rosmarinkartoffeln**

*cutlet from pork garnished with chili-herb-flavoured butter, served with  
fresh fried chanterelles, roasted rosemary potatoes*

**Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 g)** **22,90 €**  
**in gestoßenem Pfeffer, garniert mit Chili-Kräuterbutter**  
**serviert mit gebratenen Pfifferlingen und Bärlauch-Kartoffelstampf**

*Argentinean rump steak (250 g) with chili-flavoured butter, served with  
fresh fried chanterelles and wild garlic mashed potatoes*

\*\*\*\*\*

### *Eine Versuchung wert ... unsere Nachtische - dishes*

**Leckerer Mohn-Grießpudding nach Großmutter's Rezept mit** **5,40 €**  
**karamelisierten Erdbeeren**

*oven warm poppy-seed pudding, served with caramelised strawberries*

**Zartschmelzendes Himbeerparfait, hausgemacht auf Schokoladenspiegel** **6,40 €**  
**mit frischen Früchten**

*tender raspberry parfait, homemade on chocolate sauce with fresh fruits*

**Eisbecher mit frischen Erdbeeren, Vanille- und Erdbeereiscreme,** **6,90 €**  
**Schlagsahne und gehackten Pistazien**

*ice cream with fresh strawberries, vanilla and strawberry ice cream,  
whipped cream and chopped pistachios*

**Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“. Familie Müller und das Team vom Domkeller.**

We wish you "Bon appetit". Your Müller family and Domkeller team.