

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 **5,40 €**
garniert mit Matjesstreifen und Kräuterschmand

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

Beilagensalate – salads

Portion frischer Gurkensalat mit Kräuterschmand **4,60 €**
portion of fresh cucumber salad with sour cream

Portion feiner Tomatensalat mit Kräutern verfeinert **4,60 €**
portion of fine tomato salad refined with herbs

Gerichte – dishes

Matjeskartoffel **10,90 €**
**große Backkartoffel gefüllt mit pikantem Matjescocktail,
an frischen Marktsalaten angerichtet**

*large baked potato filled with a tender cocktail of herring,
served on fresh market salads*



Matjes Lasagne **12,50 €**
**zarte Matjesfilets geschichtet auf sächsischen Kartoffelpuffern
mit Rote Beete, garniert mit Räucherlachsrose und Apfelmeerrettichcreme**

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

Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ **12,90 €**
**zwei Edelmatjesfilets in Rahm mit Paprika, Gurke, Zwiebel, Apfel
und Dill, mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur**

*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** **13,80 €**

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

**Große Salatplatte mit zarten Blattsalaten
und hausgemachten Salatvariationen, Hähnchenbruststreifen,
marinierten Pfifferlingen und Kräuterbaguette** **14,50 €**

*large salad with tender lettuce
and homemade salad variations, chicken breast strips,
marinated chanterelles and herb baguette*

Die Pfifferlingssaison hat begonnen...

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

Pfifferlinge a la Creme **12,80 €**

serviert mit Butterspätzle und feinen marinierten Wildkräutern

chanterelles a la crème, served with swabian egg noodles and fine marinated wild herbs

Spinatrisotto in einer Paprikaschote gebacken, **16,90 €**

serviert auf einer Mango-Currysoße und gebratenen Pfifferlingen

*spinach risotto baked in a pepper,
served on a mango-curry sauce and fried chanterelles*

Goldgelb gebratenes Schnitzel mit Rahmpfifferlingen **17,90 €**

und hausgemachten Semmelknödeln am Wildkräutersträußchen

*golden yellow fried escalope with cream chanterelles
and homemade dumplings with wild herbs*

Steinbeißerfilet – saftig gebraten - mit gebratenen Pfifferlingen **17,90 €**

auf Bärlauchpappardelle

pan fried with fried chanterelles on wild garlic pappardelle



Etwas Besonderes – zum Genießen

Kotelett ca. 300 g vom Meißner Landschwein **20,90 €**

**in der Pfanne gebraten, mit zarten Pfifferlingen an Bärlauchstampf
und Kräuterbutter**

*cutlet from pork (300 g) fried in the pan, with tender chanterelles on wild garlic rump
and herb butter*

Gepfeffertes argentinisches Rumpsteak (ca. 250 g) **23,50 €**

mit gebratenen Pfifferlingen auf Kartoffelrösti, serviert mit etwas Kräuterschmand

*peppered Argentinean rump steak (250 g), with roasted chanterelles
on hash browns, served with some herbs cream*

Eine Versuchung wert ... unsere Nachtische - dishes

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

mit frischen Erdbeeren

oven warm poppy-seed pudding, served with fresh strawberries

Holunderblütenparfait auf Schokoladenspiegel **6,40 €**

mit zarten roten Johannisbeeren

elderflower parfait on chocolate with tender red currants

Erdbeereisbecher - zartschmelzendes Vanille- und Erdbeereis, **7,40 €**

mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

*strawberry ice cream cup - delicately melting vanilla and strawberry ice cream,
with fresh strawberries and whipped cream*

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

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