



Matjes

... jung, salzig und wild

Der Matjes ist ein junger Hering, welcher noch vor dem Erreichen der Geschlechtsreife verarbeitet wird. Daher steht zu vermuten, dass sich sein Name vom holländischen Begriff „Meisjes“ – zu Deutsch „Mädchen“ oder „Jungfrau“ ableitet. Seinen charakteristischen Geschmack bezieht der Matjes durch seine geschmackliche Veredelung – sprich das Reifen in einer Salzlake.

Spezialitäten mit dem jungen Matjes:

MATJES STULLE 2.0

Matjestatar / Zwiebel / Gurke / Meerrettich / Wildkräuter / geröstetes Sauerteigbrot | 9.5

MATJES-BOWL – MARKTBlick

Matjes / Kräuter-Drillinge / rote Bete / Radieschen / Ei / Meerrettich / Wildkräuter / Croûtons | 15.5

MATJESFILETS – HAUSFRAUENART

Apfel / Zwiebel / Gurken / Rahm / Petersilie / Kräuter-Drillinge | 17.5

LABSKAUS – SEEMANNSART

Ei / Matjes / Corned Beef / Zwiebel / rote Bete / Kartoffelstampf | 18.5

Moin!



SCHLEMMEN AM WOCHENENDE



FRÜH STÜCKS BUFFET

JEDEN SAMSTAG AB 9 UHR

inkl. Saft & hausgemachtem Eistee

Reservierung unter

Tel.: 0341 / 96 28 624



RESERVIERUNG

**JEDEN SONNTAG & FEIERTAGE
BRUNCH AB 10 UHR**

inkl. Filterkaffee, Teeplatte, Eistee, Säfte
und ein prickelndes Glas Prosecco zur Begrüßung



Markt 9, 04109 Leipzig
Tel.: 0341 / 962 86 24
www.barfusz.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 11 Uhr,
Sa 9 Uhr, So 10 Uhr

BARFUSZ[®]

CAFÉ · RESTAURANT · BAR