



Heringswochen im Salzspeicher

10. bis 23. März

Der kulinarische Höhepunkt im Frühling!

Möhren-Ingwer-Honig-Suppe

mit gebratenen Garnelen, Sahnehaube und ofenfrischem Baguette

€ 5,20

Grüne Heringe

in Butter gebratene Ostseeheringe mit warmem Kartoffel-Speck-Salat

2 Heringe € 10,50

3 Heringe € 12,50

Holsteiner Labskaus

Hanseatischer Kultgenuss im Salzspeicher – klassisch hergestellt aus gepökelter Rinderbrust, frischem Matjes, Zwiebeln und Stampfkartoffeln – serviert mit 2 Spiegeleiern, Roter Beete, Rollmops und Gewürzgurke

€ 15,80

Marinierte Bratheringe

eingelegte Bratheringe – kalt serviert – mit Zwiebeln und hausgemachten Bratkartoffeln

2 Heringe € 10,50

3 Heringe € 12,50

Ostseeheringe „Salzspeicher“

2 Heringe im Speckmantel gebraten auf knackfrischem Pfannengemüse, dazu herzhaft Bratkartoffeln und Sauce Bearnaise

€ 15,90

Zartbitter-Schokoladen-Soufflee

medium gebacken - mit frischen Beerenfrüchten und Bourbon Vanilleeis

€ 6,50