



Heringswochen im Salzspeicher

8. bis 24. März

Der kulinarische Höhepunkt im Frühling!

Pikante Kürbiscremesuppe

mit gegrillten Garnelen, Sahnhaube und ofenfrischem Baguette

€ 5,50

Grüne Heringe

in Butter gebratene Ostseeheringe mit warmem Kartoffel-Speck-Salat

€ 13,50

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

€ 15,90

Marinierte Bratheringe

ingelegte Bratheringe – kalt serviert – mit Zwiebeln und hausgemachten Bratkartoffeln

€ 13,50

Ostseeheringe „Salzspeicher“

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

€ 15,90

Zartbitter-Schokoladen-Soufflee

medium gebacken - mit frischen Beerenfrüchten und Bourbon Vanilleeis

€ 6,50