



Heringswochen im Salzspeicher

6. bis 26. März

Der kulinarische Höhepunkt im Frühling!

Pikante Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbisöl und ofenfrischem Baguette

€ 5,80

Grüne Heringe

in Butter gebratene Ostseeheringe mit warmem Kartoffel-Speck-Salat

€ 16,80

Marinierte Bratheringe

eingelegte Bratheringe – kalt serviert – mit Zwiebeln
und hausgemachten Bratkartoffeln

€ 16,80

Ostseeheringe „Salzspeicher“

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

€ 17,90

Zartbitter-Schokoladen-Soufflee

medium gebacken - mit frischen Beerenfrüchten und Bourbon-Vanilleeis

€ 7,90