



# Heringswochen im Salzspeicher

*DER kulinarische Höhepunkt im Frühling!*

**15. März bis 2. April**

---

## *Frühlingsuppe*

hausgemachte Rinderbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich  
und Fleischklößchen, dazu ofenfrisches Baguette

€ 5,80

\* \* \* \* \*

## *Ostseeheringe „Salzspeicher“*

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

€ 19,50

\* \* \* \* \*

## *Marinierte Bratheringe*

drei eingelegte Bratheringe – kalt serviert – mit Zwiebeln  
und hausgemachten Bratkartoffeln

€ 18,90

\* \* \* \* \*

## *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

€ 21,80

\* \* \* \* \*

## *Frittierte Eiskugel „Salzspeicher“*

paniertes Vanille-Eis im Marzipanmantel an  
Himbeersauce und Vanille-Crumble

€ 8,50