

MATJESZEIT

ZUM EINSTIEG

PALEE
Bar Restaurant Café

Nur für wenige Wochen im Jahr zeigt sich der Emders Matjes von seiner besten Seite. Mit seiner feinen Reife, seinem ausgewogenen Aroma und seiner außergewöhnlichen Zartheit zählt er zu den großen saisonalen Delikatessen des Nordens.

Unsere drei Vorspeisen interpretieren diese Spezialität auf unterschiedliche Weise – mal erfrischend, mal klassisch, mal mit modernen Akzenten. Ein genussvoller Auftakt, der die Matjeszeit im PALÉE einläutet.



KALTES GURKENSÜPPCHEN

Matjes | Borretsch | Schmand | Wachtelei | Kaviar

16,5

19,5

HERZHAFTES TATAR VOM MATJES

Frittierte Kapern | Senfkaviar | Onsen Ei | Kräuter Schmand | Kartoffelrösti

ZWEI MATJES "BRUSCHETTA"

Röstbrot | Zwiebel | Tomate | Grana Padano | Rucola

16,9

MATJESZEIT

DIE HAUPTKOMPOSITIONEN

PALEE
Bar Restaurant Café

Kaum ein Produkt vereint Tradition und Vielseitigkeit so eindrucksvoll wie der Emder Matjes. Seine feine Reife, zarte Textur und ausgewogene Aromatik machen ihn zu einer der besonderen Delikatessen des Nordens.

Unsere Hauptkompositionen zeigen den Matjes in vertrauten und überraschenden Facetten – von klassisch bis kreativ interpretiert. Entdecken Sie die Vielfalt der Matjeszeit und genießen Sie diese besondere Saison auf Ihre Weise.



MATJES VARIATION "PALÉE"

29,9

Emder-, Aalrauch- & Sherry Matjes

Lauwarmer Sommergemüse Salat | frittierte Kapern | Bratkartoffeln

26,5

GEBACKENES MATJESFILET

Gewürz Backteig | Rote Bete Salat | Zitronenschaum | Herzogin Kartoffeln

MATJESFILET "HAUSFRAUEN ART"

26,5

Gurke | Zwiebel | Apfel | Schwenkkartoffeln

MATJESZEIT

BEGLEITEND EMPFOHLEN

PALEÉ
Bar Restaurant Café

Die Matjeszeit ist eine Saison voller Tradition, Handwerk und besonderer Genussmomente. Um die feinen Aromen des Emder Matjes bestmöglich zu begleiten, empfehlen wir einen Wein, der diese norddeutsche Delikatesse mit Frische, Eleganz und Charakter ergänzt.

Mit dem Weingut Dr. Loosen verbindet uns die Leidenschaft für Qualität und Herkunft. Seit über 200 Jahren widmet sich die Familie Loosen dem Weinbau an der Mosel und zählt heute zu den renommiertesten Riesling-Erzeugern Deutschlands. Eine Verbindung, die den besonderen Genuss unserer Matjeszeit auf ideale Weise abrundet.



DR. LOOSEN RIESLING

Weingut Dr. Loosen · Mosel · Deutschland

Die steilen Schieferhänge der Mosel verleihen diesem Riesling seine charakteristische Mineralität und Eleganz. Mit seiner lebendigen Frische, feinen Fruchtaromen und ausgewogenen Säure begleitet er den Emder Matjes auf besondere Weise, ohne dessen feine Aromatik zu überdecken.

Gerade die Kombination aus frischer Säure und mineralischem Charakter harmonisiert hervorragend mit der zarten Textur und der milden Salzigkeit des Matjes. So entsteht ein ausgewogenes Zusammenspiel, das sowohl klassische Zubereitungen als auch moderne Interpretationen unserer Matjeskompositionen ideal ergänzt.

Flasche 0,75 l · 27,5 €

