

Hering an Bier.

Sülze vom Matjes in Dunkelbiergelee • Tatar vom Räuchermatjes mit Bierbrand

Hering an Bier.

auf Schwarzbrotcroutons • Stralsunder Bismarckhering aus dem Holzfaß auf

Hering an Bier.

Ingwer- Bier-Krokant • Matjessalat mit Roter Beete, Apfel und Vanille • Türm-

Hering an Bier.

chen von Grünem Hering und bunten Kartoffeln auf heißem Grüne Soße-

Hering an Bier.

Schaum • Matjesknödel auf Kirschbier-Kräutersoße • Schwarzbierzabaione

Hering an Bier.



Und dann noch 1 Bier extra.

Ein 7-Gang-Menü rund um den Lieblingsfisch der Deutschen und ihr bevorzugtes Getränk.
Komplettpreis (inkl. 1-2 regionaler Biere pro Gang):

49 Euro

Samstag, 25. Februar 2012, 18.30 Uhr

Markthaus am Wilhelmsplatz

Bieberer Straße 9b, 63065 Offenbach

Ein Event der Offenbacher von



Slow Food Frankfurt