

# Reuterhaus

## Hotel & Restaurant

**Moin, Moin,**  
und herzlich Willkommen  
zu den Wismarer Heringstagen!


### Heringstage 2026

<b>Soljanka</b> mit reichhaltiger Einlage und Sahne	7,10€	
	2 Stück	3 Stück
<b>Hering Klassisch</b> mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur	16,90€	18,90€
<b>Heringsfilet gebraten</b> mit Süßkartoffel-Curry, dazu Kartoffelecken	18,90€	20,90€
<b>Hering gebraten</b> mit süß-saurer Brennersoße und Kartoffelpüree	17,90€	19,90€
<b>Matjeshappen</b> mit Apfel auf großem Reibekuchen und Kräuterquark	16,90€	
<b>Labskaus</b> dazu Gewürzgurke, Spiegelei und ein Matjes	18,90€	
<b>Erdbeer-Mousse</b> mit Sahne	7,50€	

### Unsere Weinempfehlung

#### Grauburgunder Pfalz

Weingut Winnigen  
Trocken. Spritziger Grauburgunder mit  
einer animierenden Aromenfülle von  
Äpfeln, Pfirsichen und exotischen  
Früchten. Frisch und feinmineralisch

 6,80 €  16,50 €  19,50 €

### Wismarer Heringstage

14. bis 29. März 2026

Bereits zum 23. Mal finden die Wismarer Heringstage statt. Kein anderer Fisch als der Hering hatte jemals eine solche große wirtschaftliche Bedeutung – schon im 11. Jahrhundert segelten die Wismarer Fischer zur schwedischen Südküste (Schonen), um dort Heringe zu fangen, diese gut gesalzen zu konservieren und sie dann von Wismar aus nach ganz Europa zu exportieren. Noch bis heute ist der Hering der bekannteste und am meisten verzehrte Speisefisch und in allen Meeren zu Hause. Der Ostseehering ist dabei der kleinste und zarteste und äußerst wohlschmeckend.

