



KLEINIGKEIT

Mousse von Strauchtomaten
mit maschinell frisch geschälten
Spieka-Neufelder Krabben

14,50

Karamellisierter Schafskäse
vom Milchschaafhof Brünjes
mit Rucola

13,00

Lammfilet im Ratatouillemantel
mit Pesto und kleinem Salatstrauß

14,00

SUPPE

Gazpacho:
Kalte spanische Gemüsesuppe
mit Knoblauchcroûtons

8,00

Zitronengras-Ingwersuppe
mit Garnelenspieß

9,00

Rehessenz mit Pfifferlingen
und Streifen vom Kräuterpfannkuchen

9,00

VEGETARISCH

Frischkäse-Ravioli
mit frittierten Zucchini
und Tomatensugo

19,50

Frische Pfifferlinge
mit Gartenkräuterrahm
im Nest von Walnuss-Spätzle

19,50

FISCH

Steinbeißerfilet
in Salbeibutter gebraten
frittierte Zucchini
und Süßkartoffelstampf

24,00

Ganze Kutterscholle
in Speckbutter gebraten
dazu Petersilienkartoffeln
und Gurkensalat

22,50

Gedünstete Roulade
von Nordsee-Limandes
und Island-Lachs
Currysauce, Sesam-Spitzkohl
und Basmati-Reis

26,00

Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mit Äpfeln, Zwiebeln
und Gewürzgurken in Schmand
und Schwenkkartoffeln

23,50

FLEISCH

Gebratene Maispoulardenbrust
auf mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

21,50

Medaillons vom Kalbfilet
mit Gartenkräuterkruste
kleines Gemüse und Kartoffeltaler

31,00

Rehkeule, am Stück rosa gebraten
Wacholdersauce, frische Pfifferlinge
Kartoffelkroketten
und Preiselbeerbirne

28,50



VEGETARISCHES MENÜ

Karamellisierter Schafskäse
vom Milchschaafhof Brünjes
mit Rucola

Gazpacho:
Kalte spanische Gemüsesuppe
mit Knoblauchcroûtons

Frische Pfifferlinge
mit Gartenkräuterrahm
im Nest von Walnuss-Spätzle

Altländer Kirschsuppe
mit Halbgefrorenem
von weißer Schokolade

39,00

FISCH MENÜ

Mousse von Strauchtomaten
mit maschinell frisch geschälten
Spieka-Neufelder Krabben

Bederkesaer Räucheraalsuppe

Steinbeißerfilet
in Salbeibutter gebraten
frittierte Zucchini
und Süßkartoffelstampf

Gebrannte Crème
mit frischen Beeren
und gesalzenem Toffee-Eis

48,00

BÖSE MENÜ

Lammfilet im Ratatouillemantel
mit Pesto und kleinem Salatstrauß

Zitronengras-Ingwersuppe mit Garnelenspieß

Rehkeule, am Stück rosa gebraten
Wacholdersauce, frische Pfifferlinge, Kartoffelkroketten
und Preiselbeerbirne

Panna cotta von der Tonkabohne
mit Rosmarin-Aprikosen

46,00

DESSERT

Altländer Kirschsuppe
mit Halbgefrorenem
von weißer Schokolade

9,50

Panna cotta von der Tonkabohne
mit Rosmarin-Aprikosen

Gebrannte Crème
mit frischen Beeren
und gesalzenem Toffee-Eis

9,50

9,50



Diese Gerichte servieren wir Ihnen
täglich von 17:30 bis 21:30 Uhr,
sowie Freitag bis Sonntag von 12:00 bis 14:00 Uhr

SALATE

Landhaussalat mit

Sprossen und Sonnenblumenkernen	9,50
Gebeiztem Lachs und Dillrahm	14,00
Schweinefiletscheiben und Knoblauchrahm	14,00

SUPPEN

Sietländer Hochzeitssuppe
mit Fleisch- und Gemüseeinlage
7,50

Bederkesaer Räucheraalsuppe
10,50

FISCH & FLEISCH

Sietländer Wurst- und Schinkenplatte
mit Landbrot und Butter
14,50

Paniertes Schnitzel
vom Strohschweinrücken
Pommes Frites und Salatteller
19,50

Nordsee-Schollenfilets
in Speckbutter gebraten
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
22,50

Rumpsteak vom Sietländer Weiderind
mit Kräuterbutter
Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln
(200g) 25,50
(300g) 34,00

Zanderfilet
kross auf der Haut gebraten
Kirschtomaten- Lauchgemüse
und Nusskartoffeln
24,50

Schweinskopfsülze
mit Bratkartoffeln
und Remouladensauce
14,50

Rehragout aus heimischer Jagd
mit Pfifferlingen, Spätzle
und Blattsalat in Preiselbeerrahm
19,50