



KLEINIGKEIT

Mousse von Strauchtomaten
mit maschinengeschälten
Spieka-Neufelder Krabben

14,50

Sülze von Pfifferlingen und Rehrücken
Apfel-Preiselbeer-Chutney
und kleiner Wildkräutersalat

13,00

Karamellisierter Schafskäse
vom Milchschaafhof Brünjes
mit Rucola

12,50

Mit Sesam gebratene
Sankt Jakobsmuscheln
und mariniertes Fenchel

16,00

SUPPE

Essenz von Strauchtomaten
mit Basilikum
und Sankt Jakobsmuschel

8,00

Suppe von grünen Erbsen
mit Minze und Röstspeckwürfeln

8,00

FISCH

Seeteufelkotelett
in Olivenöl gebraten
Kaiserschoten und Tomaten-Risotto

28,50

Kabeljaufilet
in Limetten-Kapernbutter gebraten
Blumenkohlflan und Nusskartoffeln

24,00

FLEISCH

Hüftsteak (250g.)
vom kanadischen Bison
gegrillter Butternut-Kürbis
Kartoffeltaler und Cranberry-Chutney

34,50

Halbe Barbarie-Ente aus dem Ofen
Rosmarinsauce, Speck-Spitzkohl
und Kartoffelkroketten

28,00

DESSERT

Mohn-Panna cotta
mit Brombeerkompott
und Walnusseis

8,50

Halbgefrorenes
von Rosmarin und Mascarpone
mit Cassis-Birnenfächer
und Mandelkrokant

9,50

Pflaumen-Crumble
mit flüssiger Ingwer-Sahne
und Vanilleeis

8,00

Gebrannte Crème
von Kaffee und Schokolade
mit gesalzene Toffee-Eis

9,50



VEGETARISCHES MENÜ

Wildkräutersalat mit Butternut-Kürbissstreifen
und Kürbiskernen

* * *

Suppe von grünen Erbsen mit Minze

* * *

Kaiserschoten und Tomatenrisotto
mit gerösteter Fenchelsaat

* * *

Gebrannte Crème von Kaffee und Schokolade
mit gesalzenem Toffee-Eis

38,00

KLEINES MENÜ

Sietländer Hochzeitssuppe

* * *

Rumpsteak vom Sietländer Weiderind
mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

* * *

Mohn-Panna cotta mit Brombeerkompott
und Walnusseis

37,50

FISCH MENÜ

Mit Sesam gebratene Sankt Jakobsmuscheln
und mariniertes Fenchel

* * *

Bederkesaer Räucheraalsuppe

* * *

Seeteufelkotelett in Olivenöl gebraten
Kaiserschoten und Tomaten-Risotto

* * *

Halbgefrorenes von Rosmarin und Mascarpone
mit Cassis-Birnenfächer und Mandelkrokant

56,00





KLASSIK KARTE

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
9,50

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
21,50

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
19,00