



KLEINIGKEIT

Karamellisierter Schafskäse
vom Milchschaafhof Brünjes
mit Rucola und Pinienkernen
13,50

Mousse von Strauchtomaten mit
frischen Spieka-Neufelder Krabben
17,00

Herbstsalat mit Pfifferlingen
und hausgeräuchertem Rehschinken
16,50

SUPPE

Suppe von frischen Pfifferlingen
mit Kerbelrahm
9,00

Erbsen-Minzsuppe
mit Röstspeckwürfeln
8,50

Strauchtomatenessenz
mit Basilikum
9,50

VEGETARISCH / VEGAN

Frischkäseravioli
mit frittierter Zucchini
und Kirschtomatensauce
22,50

Kohlrabi-Risotto mit Pfifferlingen
22,50

Ofenkartoffel
mit Basilikum-Pesto überbacken
auf mediterranem Gemüse
21,00

„Bösehof“ Salat-Bowl
mit Avocado und Hirtenkäse
17,00

Sollten Sie Allergien haben, fragen Sie bitte unser Service-Personal
nach der Speisekarte mit den ausgewiesenen Kennzeichnungen.

ÖFFNUNGSZEITEN „Heinrichs“ Restaurant

Montag bis Donnerstag: Ab 14:00 Uhr bis 17:30 Uhr
„Kleine Karte“ mit leichten Gerichten

Freitag bis Sonntag und an Feiertagen: Ab 12:00 bis 14:00 Uhr
und täglich ab 17:30 Uhr „Große Speisekarte“

Gerne nehmen wir Ihre Tischreservierung auch telefonisch unter der 04745-9480 entgegen



FISCH

Gebackene
Rotzungen-Lachsroulade
wilder Brokkoli und Kohlrabi-Risotto
28,00

Gebratenes Steinbeißerfilet
gesottene Kirschtomaten
frittierte Zucchini und Nusskartoffeln
27,00

Gedünstete Schnitte
vom weißen Heilbutt
Krustentiersauce, Babyspinat
und Bandnudeln
31,00

FLEISCH

Maispoulardenbrust
mit Morchelsauce
dreierlei Möhren und Kerbelnocken
26,00

Rib-Eye-Steak vom Kalb
gegrilltes Gemüse
Süßkartoffel Pommes
und Trüffel-Mayonnaise
31,50

Rehkeule aus hiesiger Jagd
rosa gebraten
Wacholdersauce, Pfifferlinge, Spätzle
und Preiselbeerbirne
32,00

DESSERT

Quarkmousse auf Roter Grütze
8,50

Kokos-Halbgefrorenes
mit marinierter Ananas
9,50

Terrine vom weißen Pfirsich
mit Himbeerpüree
und Limetten-Basilikumeis
10,50

Gebrannte Kaffeecrème
mit Mangosalat
und gesalzenem Karamelleis
10,50

Kleiner Käseteller
mit Feigensenf und Nüssen
12,00

KLEINES MENÜ

Erbsen-Minzsuppe mit Röstspeckwürfeln

* * *

Maispoulardenbrust mit Morchelsauce
dreierlei Möhren und Kerbelnocken

* * *

Terrine vom weißen Pfirsich
mit Himbeerpüree und Limetten-Basilikumeis

38,50



VEGETARISCHES MENÜ

Karamellierter Schafskäse vom Milchschaafhof Brünjes
mit Rucola und Pinienkernen

* * *

Erbsen-Minzsuppe

* * *

Kohlrabi-Risotto mit Pfifferlingen

* * *

Gebrannte Kaffee crème
mit Mangosalat und gesalzenem Karamelleis

46,00

FISCH MENÜ

Mousse von Strauchtomaten
mit frischen Spieka-Neufelder Krabben

* * *

Bederkesaer Räucheraalsuppe

* * *

Gebackene Rotzungen-Lachsroulade
wilder Brokkoli und Kohlrabi-Risotto

* * *

Kokos-Halbgefrorenes
mit marinierter Ananas

56,00

BÖSE MENÜ

Herbstsalat mit Pfifferlingen
und hausgeräuchertem Rehschinken

* * *

Sietländer Hochzeitssuppe
mit Fleisch- und Gemüseeinlage

* * *

Rib-Eye-Steak vom Kalb
gegrilltes Gemüse, Süßkartoffel Pommes
und Trüffel-Mayonnaise

* * *

Quarkmousse auf Roter Grütze

58,50



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	11,00
Gebeiztem Lachs und Dillrahm	15,50
Schweinefiletscheiben und Knoblauchrahm	15,50

SUPPE

Sietländer Hochzeitssuppe mit Fleisch- und Gemüseeinlage	Bederkesaer Räucheraalsuppe
9,50	10,50

FISCH & FLEISCH

Sietländer Wurst- und Schinkenplatte mit Landbrot und Butter	15,50	Geschmorte Rinderroulade mit Spitzkohl und Petersilienkartoffeln	24,50
Nordsee-Schollenfilets in Speckbutter gebraten Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	24,50	Paniertes Schnitzel vom Strohschweinerücken Pommes Frites und Salatteller	21,00
Zanderfilet kross auf der Haut gebraten Kirschtomaten- Lauchgemüse und Nusskartoffeln	28,00	Rumpsteak vom Sietländer Weiderind mit Kräuterbutter Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln (200g) 28,00 (300g) 36,50	
		Ragout vom Reh aus hiesiger Jagd mit Pfifferlingen und Preiselbeeren im Spätzlenest	22,50



FEINSCHMECKER MENÜ

Herbstsalat
mit in Olivenöl gebratenen Salzwasser-Wildgarnelen

* * *

Strauchtomatenessenz mit Basilikum

* * *

Gedünstete Schnitte vom weißen Heilbutt
Krustentiersauce, Babyspinat
und Bandnudeln

* * *

Sorbet

* * *

Rehkeule aus hiesiger Jagd
rosa gebraten
Wacholdersauce, Pfifferlinge, Spätzle
und Preiselbeerbirne

* * *

Kleine Käseauswahl
mit Feigensenf und Nüssen

* * *

Gebrannte Kaffeecrème
mit Mangosalat und gesalzenem Karamelleis

76,50

Ab 2 Personen

Dieses Menü erfordert eine bestimmte Vorbereitungszeit.
Wir bitten Sie deshalb, uns Ihre Bestellung
bis spätestens 13:00 Uhr bzw. 20:00 Uhr aufzugeben.