



APERITIF

DES HAUSES

Sanbitter, alkoholfrei <i>eine italienische Komposition aus Zitrusfrüchten und Kräutern</i>	0,1l 2,30	Bellini oder Kir Royal Sekt mit Pfirsich- oder Johannisbeerlikör	0,1l 6,00
Sanbitter, alkoholfrei mit Maracujasaft, Orangensaft oder Soda	0,2l 4,90	Bösehof Hauscocktail Gin, Aperol, Grapefruitsaft und Sekt	0,15l 6,50
Lillet Buck Lillet Blanc, Ginger Ale, Limette Limettensaft, Eiswürfel	6,80	Kallfelz Riesling Sekt Jahrgang Winzersekt, brut Weingut Kallfelz, Mosel	0,1l 6,80
Lillet mit Gurke und Schweppes Tonic	6,80	Sherry Lustau trocken oder medium	5 cl 5,30

WEIN

DES MONATS

2014er Meersburger
Sängerhalde
Scheurebe Q. b. A., trocken
Weingut Aufricht
Bodensee
0,2l - 7,90 0,75l - 33,00

2006er Taron Reserva
D.O.C., trocken
Ribera del Duero
Bodegas Taron, Tirgo
Spanien
0,2l - 9,80 0,75l - 38,00

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



KLEINIGKEIT

Petersilienwurzelmousse
mit Spieka Neufelder-Krabben
15,00

Gebratene Sankt Jakobsmuscheln
mit Feldsalat, Äpfeln und Rote Bete
16,00

Carpaccio vom Rinderfilet
mit eingelegten Champignons
im Parmesankörbchen
14,00

Getrüffeltes Gänseleberparfait
mit Orangen-Kürbis-Chutney
13,00

SUPPE

Muskat-Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
6,00

Wildrahmsuppe
mit Sherry und Morchelklößchen
8,00

Bederkesaer Räucheraalsuppe
9,00

Gänsekraftbrühe mit Gemüserauten
8,50

KLEINES

Menü

Muskat-Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

* * *

Schweinemedallions auf Zitronengrasspieß
Kokos-Currysauce, Wok-Gemüse
und Basmati-Reis

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

32,00



FISCH

Roulade von Lachs und Limandes
Safransauce, Blattspinat
und feine Nudeln

24,00

Zanderfilet mit Friesenbrotkruste
Rahmsauerkraut
und Petersilienkartoffeln

22,00

St. Jakobsmuscheln
und Riesengarnelen
buntes Möhregemüse
Püree von der violetten Karotte

28,00

Gebrautes Steinbuttfilet
leichte Meerrettichsauce
Spitzkohl und Rote Bete-Risotto

31,00

FLEISCH

Schweinemedallions
auf Zitronengrasspieß
Kokos-Currysauce, Wok-Gemüse
und Basmati-Reis

19,50

Sietländer Gänsebraten
auf Apfel-Mandelfüllung
Rotkohl und Kartoffelklöße

28,50

Rinderfiletsteak
auf Ochsenbackenragout
kleines Gemüse
und Kräuter-Kartoffeltaler

31,00

Rehrücken aus hiesiger Jagd
am Stück rosa gebraten
Wacholdersauce, Pfifferlinge
Spätzle und Preiselbeerbirne

32,00

VEGETARISCHES

Feldsalat mit Äpfeln, Rote Bete und Walnüssen

* * *

Muskat-Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

* * *

Püree von der violetten Karotte
mit gebackener Petersilienwurzel

* * *

Halbgefrorenes von der Esskastanie mit Schattenmorellen

38,50



WEIN EMPFEHLUNG

2006er
Château Bernadotte
Médoc A.C.
Frankreich
0,375l - 32,00

2006er
Château Laroze
Grand Cru Classé, Saint-Émilion
Frankreich
0,375l - 34,00

FISCH

Menu

Gebratene Sankt Jakobsmuscheln
mit Feldsalat, Äpfeln und Rote Bete

* * *

Bederkesaer Räucheraalsuppe

* * *

Zanderfilet mit Friesenbrotkruste

Rahmsauerkraut
und Petersilienkartoffeln

* * *

Zimt- Panna cotta mit Glühweinsauce
und pochierter Birne

47,50

GÄNSE

Menü

Getrüffeltes Gänseleberparfait
mit Orangen-Kürbis-Chutney

* * *

Gänsekraftbrühe mit Gemüserauten

* * *

Sietländer Gänsebraten
auf Apfel-Mandelfüllung
Rotkohl und Kartoffelklöße

* * *

Dreierlei Wintereis auf Saucenspiegel

52,50

FEINSCHMECKER

Menü

Petersilienwurzel mousse
mit Spieka Neufelder-Krabben

* * *

Wildrahmsuppe
mit Sherry und Morchelklößchen

* * *

Roulade von Lachs und Limandes
Safransauce, Blattspinat
und feine Nudeln

* * *

Sorbet

* * *

Rinderfiletsteak
auf Ochsenbackenragout
kleines Gemüse
und Kräuter-Kartoffeltaler

* * *

Käseauswahl

* * *

Gebrannte Lebkuchencreme
mit Orangenfilets und Walnusseis

67,50

Ab 2 Personen

Dieses Menü erfordert eine bestimmte
Vorbereitungszeit.
Wir bitten Sie deshalb, uns Ihre Bestellung
bis spätestens 13:00 Uhr bzw. 20:30 Uhr
aufzugeben.



SÜSSES

OZUM NASCHEN

Rote Grütze mit Vanillesauce

6,00

Dreierlei Wintereis auf Saucenspiegel

7,50

Halbgefrorenes von der Esskastanie
mit Schattenmorellen

7,00

Nougatmousse auf Eierlikörsauce
und Granatapfel

8,00

Zimt- Panna cotta mit Glühweinsauce
und pochierter Birne

8,00

Gebrannte Lebkuchencreme
mit Orangenfilets und Walnusseis

9,00

KÄSE

AUSWAHL

Jithofer Camembert, Jitcamper Bergkäse,
Munster und Reblochon
mit Vollkornbrot, Butter und Feigensenfsauce

9,50

KAFFEE

KÖSTLICHKEITEN

Espresso

2,50

Chociatto

2,90

Filterkaffee

2,50

Latte Macchiato

2,90

Schümli-Kaffee

2,50

Grosser Milchkaffee

3,20

Heisse Schokolade

2,60

Pharisäer mit braunem Rum

4,90

Cappuccino

2,90

Irish Coffee mit Sahnehaube

4,90

DIGESTIF

Grappa

Chardonnay Barrique

5,50

Moscato

5,50

Antica Cuvée Riserva

6,00



GRÜNKOHL

Bremer Kohl- und Pinkelessen

Grünkohl mit Kasseler Nackensteak
Gänsebratwurst
Kohl- und Pinkelwurst
dazu Salzkartoffeln

18,50

KNIPP

Knipp- in der Pfanne gebratene Grützwurst

Bremer Art:

mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke
17,00

oder

Sietländer Art:

mit Salzkartoffeln und Apfelkompott
17,00

Reservieren Sie schon jetzt Ihre Plätze für die Weihnachtstage.

Bitte melden Sie Ihre Plätze zum Mittagstisch im Restaurant für die
Weihnachtstage sowie für Ihren Abend-Besuch an.

Vielen Dank!

Reservierung an der Rezeption
oder unter Tel. 04745-9480