



KLEINIGKEIT

Kürbis- Panna cotta
mit maschinell frisch geschälten
Spieka-Neufelder Krabben
14,50

Karamellisierter Schafskäse
vom Milchschafhof Brünjes
auf Rote Bete-Carpaccio
mit Babyspinat
12,50

Räucheraalfilet mit Petersilienpüree
Wachtelspiegelei
und Schwarzbrotcroûtons
14,50

Terrine von Maronenpilzen
und Rehfilet mit Brombeersauce
und Feldsalat
13,50

SUPPE

Petersilienwurzelsuppe
mit Spieka-Neufelder Krabben
9,00

Rehessenz mit Pfifferlingen
und Streifen vom Kräuterpfannkuchen
9,00

Suppe vom Muskatkürbis
mit gerösteten Kürbiskernen
8,00

VEGETARISCH

Frischkäseravioli
mit Kürbisquinoa
und Kürbispesto
21,00

Gebratene Maronenpilze
mit wildem Brokkoli
und Süßkartoffelstampf
21,00

ÖFFNUNGSZEITEN „Böses“ 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

Steinbeißerfilet
in Salzeibutter gebraten
frittierte Zucchini
und Süßkartoffelstampf

24,00

Ganze Kutterscholle
in Speckbutter gebraten
dazu Petersilienkartoffeln
und Gurkensalat

22,50

Wirsing-Safran-Roulade
mit Nordsee-Limandes
und Island-Lachs, Rieslingsauce
und Rote Bete-Nudeln

26,00

Seeteufel
im Pancettamantel gebraten
gelbe Paprikasauce, wilder Brokkoli
und Tomaten-Risotto

28,50

FLEISCH

Halbe Ente aus dem Ofen
Rosmarinsauce, Speck-Wirsing
und Semmelknödel

28,00

Geschmorte Lammhachse
mit Thymiansauce
dreierlei Zwiebel-Gemüse
und Nusskartoffeln

22,50

Rückensteak vom Strohschwein
mit Kräuterbutter
gegrilltem Gemüse
und Süßkartoffel Pommes

21,50

Rehrücken aus hiesiger Jagd
mit Wacholdersauce, Pfifferlingen
Kräuter-Kartoffelkroketten
und Preiselbeerbirne

32,50

DESSERT

Haselnussflammeri
mit Brombeerkompott und Vanilleeis

8,50

Schokoladenmousse mit Rotweinbirne
und Walnusseis

8,50

Kürbiskernhalbgefrorenes
mit Holunderbeersauce
und Apfelcrumble

8,50

Gebrannte Espressocrème
mit Zwetschgen
und gesalzenem Karamelleis

9,00



VEGETARISCHES MENÜ

Karamellierter Schafskäse vom Milchschaafhof Brünjes
auf Rote Bete-Carpaccio mit Babyspinat

* * *

Suppe vom Muskatkürbis
mit gerösteten Kürbiskernen

* * *

Gebratene Maronenpilze
mit wildem Brokkoli und Süßkartoffelstampf

* * *

Gebrannte Espressocrème
mit Zwetschgen und gesalzenem Karamelleis

43,50

FISCH MENÜ

Kürbis- Panna cotta
mit maschinell frisch geschälten Spieka-Neufelder Krabben

* * *

Bederkesaer Räucheraalsuppe

* * *

Seeteufel, im Pancettamantel gebraten
gelbe Paprikasauce, wilder Brokkoli
und Tomaten-Risotto

* * *

Haselnussflammeri
mit Brombeerkompott und Vanilleeis

53,50

BÖSE MENÜ

Terrine von Maronenpilzen und Rehfilet
mit Brombeersauce und Feldsalat

* * *

Petersilienwurzelsuppe
mit Spieka-Neufelder Krabben

* * *

Geschmorte Lammhachse
mit Thymiansauce, dreierlei Zwiebel-Gemüse
und Nusskartoffeln

* * *

Kürbiskernhalbgefrorenes
mit Holunderbeersauce und Apfelcrumble

48,50



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

SUPPE

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 Strohschweintrücken
Pommes Frites und Salatteller
19,50

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

Rumpsteak vom Sietländer Weiderind
mit Kräuterbutter

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

Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln
(200g) 25,50
(300g) 34,00

Schweinskopfsülze
mit Bratkartoffeln
und Remouladensauce
14,50

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