



# KLEINIGKEIT

Vier irische Felsenaustern auf Eis  
18,00  
...jede weitere 3,50

Fenchel-Orangensalat mit  
gebratenen Sankt Jakobsmuscheln  
16,00

Terrine vom Räucheraal mit Dillrahm  
und Feldsalat  
14,50

Halber kanadischer Hummer  
mit Mango-Chilissalat  
24,00

# SUPPE

Bederkesaer Räucheraalsuppe  
9,00

Suppe von Miesmuscheln mit Curry  
8,50

Hummersuppe  
mit Garnelenspieß  
8,50

Steinbuttessenz  
mit Safran und Gemüserauten  
9,00

# KLEINES

## Fischmenü

Suppe von Miesmuscheln mit Curry

\* \* \*

Steinbeißerfilet mit Salbei und Parmaschinken gebraten  
mediterranem Gemüse und Nusskartoffeln

\* \* \*

Rosmarin- Panna cotta auf Schattenmorellen

33,50



# FISCH

Miesmuscheln „satt“ im Gemüsesud  
mit Tomatensauce und Stangenbrot  
21,00

Zanderfilet mit Friesenbrotkruste  
Rahmsauerkraut  
und Schwenkkartoffeln  
24,00

Skreifilet, auf der Haut gebraten  
Grünkohl-Steckrübengemüse  
und Nusskartoffeln  
24,00

Gedünstetes Schellfischfilet  
mit körniger Senfsauce  
Mangoldgemüse und Rote Bete Nudeln  
23,00

Island-Lachsschnitte im Sesammantel  
Gurkencurry und zweierlei Reis  
22,00

Schnitte vom weißen Heilbutt  
in Petersilienbutter gebraten  
lila Möhren und Pastinaken-Püree  
28,50

Ganze Nordsee-Seezunge „Müllerin“  
gebraten, Petersilienkartoffeln  
und Salatteller  
Preis nach Gewicht von 38,00 bis 45,00

Steinbeißerfilet mit Salbei  
und Parmaschinken gebraten  
mediterranem Gemüse  
und Nusskartoffeln  
24,00

## Und wenn Sie heute keinen Fisch mögen...

### Vorspeisen

Carpaccio vom Sietländer Weiderind  
mit Bergkäse  
14,00

Getrüffeltes Gänseleberparfait  
mit Cumberlandsauce und Salatstrauß  
13,00

### Suppe

Sietländer Hochzeitssuppe  
mit Fleisch- und Gemüseeinlage  
6,50

### Hauptgänge

Rückensteak  
vom Lübchiner Strohschwein  
mit Kräuterbutter  
Bratkartoffeln und Salatteller  
21,00

Rehschnitzel mit Waldpilzen  
in Kräuterrahm  
Spätzle und Preiselbeerbirne  
25,00



# WEIN EMPFEHLUNG

2015er

Müllheimer Reggenhag  
Kabinett, trocken

Weingut Hermann Dörflinger, Baden  
0,75 l – 33,00

2016er

Perelise Gewürztraminer D.O.C.  
Kellerei Schreckbichl

Südtirol  
0,75 l – 32,50

## BÖSES

### Fischmenü

Terrine vom Räucheraal  
mit Dillrahm und Feldsalat  
\* \* \*

Hummersuppe  
mit Garnelenspieß  
\* \* \*

Skreifilet, auf der Haut gebraten  
Grünkohl-Steckrübengemüse  
und Nusskartoffeln  
\* \* \*

Quittenmousse  
mit Himbeerpüree

47,00

## FEINSCHMECKER

### Fischmenü

Fenchel-Orangensalat  
mit gebratenen  
Sankt Jakobsmuscheln  
\* \* \*

Steinbuttessenz  
mit Safran und Gemüserauten  
\* \* \*

Gedünstetes Schellfischfilet  
mit körniger Senfsauce  
Mangoldgemüse und Rote Bete  
Nudeln  
\* \* \*

Sorbet  
\* \* \*

Nordsee- Seezungenfilets  
in Butter gebraten  
lila Möhren und Pastinaken-Püree  
\* \* \*

Käseauswahl  
\* \* \*

Gebrannte Mohncrème  
Ananascarpaccio  
und Stracciatellaeis

68,00

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.

## VEGETARISCHES

### Menü

Fenchel-Orangensalat  
mit karamellisiertem  
Ziegenfrischkäse  
\* \* \*

Suppe von Pastinaken  
\* \* \*

Bandnudeln mit Mangold  
und Kirschtomaten in Pestorahm  
\* \* \*

Biskuitroulade  
gefüllt mit Walnusshalbgefrorenem  
Sanddornsauce

38,50



# SÜSSES

ZUM NASCHEN

Rote Grütze mit Vanillesauce	6,00	Sorbetauswahl auf Saucenspiegel	7,00
Gebrannte Mohncrème Ananascarpaccio und Stracciatellaeis	8,00	Quittenmousse mit Himbeerpüree	7,00
Rosmarin- Panna cotta auf Schattenmorellen	7,50	Biskuitroulade gefüllt mit Walnusshalbgefrorenem Sanddornsauce	7,00

## 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