



APERITIF

DES HAUSES

Brogsitters Légère Secco alkoholfrei	0,1l 5,20	Riesling Winzersekt, brut Weingut Kallfelz, Mosel	0,1l 6,80
Sanbitter, alkoholfrei mit Maracujasaft, Orangensaft oder Soda	0,2l 6,10	Bösehof Hauscocktail Gin, Aperol, Grapefruitsaft und Sekt	0,15l 6,80
Driver´s Delight Bitter Lemon, Maracujasaft schwarzer Johannisbeersaft, Eiswürfel	6,10	Bellini oder Kir Royal Sekt mit Pfirsich oder Johannisbeerlikör	0,1l 6,20
Lillet Buck Lillet Blanc, Ginger Ale, Limette Limettensaft, Eiswürfel	6,80	Brogsitters Légère Weine, alkoholfrei Chardonnay Cabernet Sauvignon	0,2l 6,80 0,2l 6,80

WEIN

DES MONATS

2017er
Chablis A.C.
Domaine des Héritières
Olivier Tricon
Burgund, Frankreich
0,2l – 10,00 0,75l – 38,00

2017er
Badenweiler Römerberg
Chardonnay Spätlese, trocken
Winzergenossenschaft Britzingen
Baden
0,2l – 9,30 0,75l – 35,00

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



KLEINIGKEIT

Vier irische Felsenaustern auf Eis	18,00	St. Jakobsmuscheln mit Feldsalat und Pinienkernen in Himbeerdressing	
...jede weitere	3,80		15,50
Cocktail vom kanadischen Hummer mit Avocadosalat	21,00	Dreierlei vom Lachs mit eingelegten Gurkenröllchen	13,50

SUPPE

Bederkesaer Räucheraalsuppe	9,50	Suppe von Krustentieren mit Garnelenspieß	8,50
Suppe von Miesmuscheln mit Madrascurry	8,00	Fischsuppe des Nordens mit Kräuterbaguette	9,00

KLEINES FISCHMENÜ

Suppe von Krustentieren mit Garnelenspieß

* * *

Skrei, auf der Haut gebraten
Sternanissauce, gegrillte Steckrübe
und Kartoffel-Grünkohlstampf

* * *

Mohn- Panna cotta
mit Ananascarpaccio

32,00



FISCH

Miesmuscheln „satt“
im Gemüse-Weißwein-Sud
Rouille und Stangenbrot
23,50

Gedünstete Island-Lachsschnitte
Wermutsauce, Spinattaler
und Rote Bete-Nudeln 24,00

Zanderfilet im Kartoffelwickel
gebraten, grüner Spargel
und geschmolzene Kirschtomaten
24,50

Skrei, auf der Haut gebraten
Sternanissauce, gegrillte Steckrübe
und Kartoffel-Grünkohlstampf
24,50

Seeteufelfilet
im Pancettamantel gebraten
Lauchzwiebeln und Birnen-Risotto
28,50

Steinbeißerfilet mit Meerrettichkruste
Wurzelgemüse und Wildreispuffern
23,00

Steinbuttschnitte an der Gräte
in Trüffelbutter gebraten
lila Karotten und Pastinakenpüree
36,00

Ganze Nordsee-Seezunge „Müllerin“
in Butter gebraten
Petersilienkartoffeln und Salatteller
Preis nach Gewicht von 39,00 bis 49,00

UND WENN SIE HEUTE KEINEN FISCH MÖGEN...

Vorspeise

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Jithofer Bergkäse
14,50

Suppe

Sietländer Hochzeitssuppe
mit Fleisch- und Gemüseeinlage
6,50

Hauptgänge

Minutensteak
vom Lübchiner Strohschwein
Schalottensauce, Wurzelgemüse
und Bratkartoffeln
22,50

Schnitzel aus der Damhirschkeule
mit Pfifferlingen, Spätzle
und Preiselbeerbirne
26,00



FISCH Menü

Dreierlei vom Lachs
mit eingelegten Gurkenröllchen

* * *

Fischsuppe des Nordens
mit Kräuterbaguette

* * *

Steinbeißerfilet
mit Meerrettichkruste
Wurzelgemüse
und Wildreispuffern

* * *

Mandelhalbgefrorenes
mit Sauerkirschkompott

49,00

VEGETARISCHES Menü

Feldsalat in Himbeerdressing
mit Jithofer Bergkäse

* * *

Fenchelsuppe
mit getrockneter Tomate

* * *

Pfifferlingsrisotto
mit grünem Spargel

* * *

Pochierter Cassis-Apple
mit Haselnusscrumble
und Stracciatellaeis

39,00

FEINSCHMECKER Menü

Cocktail vom kanadischen Hummer
mit Avocadosalat

* * *

Suppe von Miesmuscheln
mit Madrascurry

* * *

Gedünstete Island-Lachsschnitte
Wermutsauce, Spinattaler
und Rote Bete-Nudeln

* * *

Sorbet

* * *

Seeteufelfilet
im Pancettamantel gebraten
Lauchzwiebeln und Birnen-Risotto

* * *

Käseauswahl

* * *

Gebrannte Crème
von der Zitronenverbene
mit Ragout von Zitrusfrüchten

72,00

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.



SÜSSES

ZUM NASCHEN

Rote Grütze mit Vanillesauce	7,00	Mohn- Panna cotta mit Ananascarpaccio	8,00
Blutorangenmousse mit Camparigelee und Pistazieneis	9,00	Mandelhalbgefrorenes mit Sauerkirschkompott	8,00
Pochierter Cassis-Apfel mit Haselnusscrumble und Stracciatellaeis	8,50	Gebrannte Crème von der Zitronenverbene mit Ragout von Zitrusfrüchten	9,50

KÄSE

AUSWAHL

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

9,50

KAFFEE

KÖSTLICHKEITEN

Espresso	2,80	Chociatto	3,10
Filterkaffee	2,80	Latte Macchiato	3,10
Schümli-Kaffee	2,80	Grosser Milchkaffee	3,40
Heisse Schokolade	2,80	Pharisäer mit braunem Rum	5,20
Cappuccino	3,10	Irish Coffee mit Sahnehaube	5,20

DIGESTIF

Grappa

Chardonnay Barrique

5,60

Moscato

5,60

Antica Cuvée Riserva
5 Jahre im Barrique gereift

6,60