



KLEINIGKEIT

Marinierte Zuckerschoten
mit maschinengeschälten
Spieka-Neufelder Krabben

14,50

Salat von Babyspinat
in Himbeerdressing
Pfifferlinge und gebratenes Rehfilet

14,50

SUPPE

Suppe vom Bronze-Fenchel
mit Spieka-Neufelder Krabben

8,50

Krustentiersuppe mit Zanderklößchen

8,50

FISCH

Kabeljaufilet, auf der Haut gebraten
mit Karottenflan
und Erbsen-Risotto

24,50

Gebratenes Limandesfilet
mit Ragout von Zuckerschoten
Pfifferlingen und Kirschtomaten
dazu Petersilienkartoffeln

27,50

FLEISCH

Halbes Perlhuhn frisch aus dem Ofen
mediterranes Gemüse
und Rosmarinkartoffeln
(Zubereitungszeit ca. 40 Min.)

27,50

Rehschnitzel aus hiesiger Jagd
Gin-Sauce, frische Pfifferlinge
Serviettenknödel
und gefüllte Preiselbeerbirne

27,50

DESSERT

Lavendel- Panna cotta
mit marinierten Erdbeeren

8,50

Halbgefrorenes vom weißen Pfirsich
mit Himbeer-Pfirsichsalat

8,50

Warmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern
Kirschkompott und Vanilleeis

9,50

Gebrannte Crème
von der Zitronenverbene
mit frischen Beeren und Pistazieneis

9,50



VEGETARISCHES MENÜ

Strauchtomaten mit Schafskäse vom Milchschaafhof Brünjes
und Pesto

* * *

Suppe vom Bronze-Fenchel mit gerösteten Sonnenblumenkernen

* * *

Ragout von Zuckerschoten und Pfifferlingen
im Nest von feinen Nudeln

* * *

Halbgefrorenes vom weißen Pfirsich
mit Himbeer-Pfirsichsalat

37,00

KLEINES MENÜ

Lauchzwiebel супpe mit Schinkenklößchen

* * *

Rückensteak vom Strohschwein
Kräuterbutter, gegrilltes Gemüse und Folienkartoffel

* * *

Lavendel- Panna cotta mit marinierten Erdbeeren

31,00

FISCH MENÜ

Marinierte Zuckerschoten mit Spieka-Neufelder Krabben

* * *

Bederkesaer Räucheraalsuppe

* * *

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet
mit Karottenflan und Erbsen-Risotto

* * *

Gebrannte Crème von der Zitronenverbene
mit frischen Beeren und Pistazieneis

47,50



KLASSIK KARTE

SALATE

Landhaussalat mit

Sprossen und Sonnenblumenkernen	9,50
Gebeiztem Lachs und Dillrahm	14,00
Schweinefiletscheiben und Knoblauchrahm	14,00

SUPPEN

Sietländer Hochzeitssuppe
mit Fleisch- und Gemüseeinlage
7,50

Bederkesaer Räucheraalsuppe
9,50

FISCH & FLEISCH

Sietländer Wurst- und Schinkenplatte
mit Landbrot und Butter
14,50

Paniertes Schnitzel
vom Strohschweinrücken
Pommes Frites und Salatteller
19,50

Nordsee-Schollenfilets
in Speckbutter gebraten
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
21,50

Rumpsteak vom Sietländer Weiderind
mit Kräuterbutter
Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln
(200g) 25,50
(300g) 34,00

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

Schweinskopfsülze
mit Bratkartoffeln
und Remouladensauce
14,50

Rehragout aus heimischer Jagd
mit Pfifferlingen, Spätzle
und Blattsalat in Preiselbeerrahm
19,00



VORSPEISEN

Ein Matjesdoppelfilet mit roten Zwiebelringen, Salatstrauß
Schwarzbrot und Butter
11,50

Tatar von gebeiztem Lachs und Matjes
mit Dillrahm, Rucola , Schwarzbrot und Butter
12,00

Aalrauchmatjes mit Salat von Wachsbrechbohnen
12,00

HAUPTGERICHTE

Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken in Schmand
dazu kleine Kartoffeln
21,50

Matjesfilets mit Zwiebel-Speckstippe
Gartenbohnen und kleinen Kartoffeln
23,50

Matjesfiletvariation:
Tatar von gebeiztem Lachs und Matjes, Matjesfilet mit roten Zwiebelringen
Matjesfilet mit Hausfrauensauce, Matjesfilet mit Senfsauce
und Aalrauchmatjes, dazu kleine Kartoffeln
24,00

SAISONAL

Frische Pfifferlinge mit Gartenkräuterrahm
im Nest von feinen Nudeln
21,50

Ganze Kutterscholle in Speckbutter gebraten
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
22,00