



KLEINIGKEIT

Karamellierter Schafskäse
mit Löwenzahn in Himbeerdressing
12,50

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Jithofer Bergkäse und Feldsalat
14,50

SUPPE

Suppe von jungen Möhren und Ingwer
mit gebratener Sankt Jakobsmuschel
8,00

Perlhuhnnessenz mit Trüffelklößchen
8,00

FISCH

Kabeljaufilet
in Ringelblumenbutter gebraten
Frühlingszwiebeln
und Süßkartoffelstampf
24,00

Gedünstete Roulade von Island-Lachs
und Limandes, rote Paprikasauce
Babypinac und Bandnudeln
25,00

FLEISCH

Halbe Barbarie- Ente aus dem Ofen
Rosmarinsauce, Spitzkohl
und Mandelkroketten
28,00

Rehschnitzel aus hiesiger Jagd
Rahm-Pfifferlinge, Serviettenknödel
und gefüllte Preiselbeerbirne
26,00

DESSERT

Rhabarber-Himbeer-Kompott
mit Bayrisch Crème
8,00

Eierlikör-Panna cotta
auf Kirschgrütze
8,00

Nougat-Halbgefrorenes
mit Pistazienkrokant
und marinierten Erdbeeren
9,00

Gebrannte Tonkabohnencreme
mit Mangosalat und Gin-Sorbet
9,50



VEGETARISCHES MENÜ

Karamellisierter Schafskäse
mit Löwenzahn in Himbeerdressing

* * *

Suppe von jungen Möhren und Ingwer

* * *

Gratiniertes Ragout
von Spargel, Pfifferlingen, Lauchzwiebeln
Kirschtomaten und Nusskartoffeln

* * *

Gebrannte Tonkabohnencrème mit Mangosalat und Gin-Sorbet

38,50

KLEINES MENÜ

Spargelsuppe mit Schinkenklößchen

* * *

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

* * *

Eierlikör-Panna cotta auf Kirschgrütze

29,00

FISCH MENÜ

Spargel- Panna cotta mit Spieka-Neufelder Krabben und Kräuterrahm

* * *

Bederkesaer Räucheraalsuppe

* * *

Kabeljaufilet in Ringelblumenbutter gebraten
Frühlingszwiebeln und Süßkartoffelstampf

* * *

Rhabarber-Himbeer-Kompott
mit Bayrisch Crème

47,00



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 Strohschweinerücken
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

Bunter Spargelsalat mit Parmaschinken und gerösteten Pinienkernen
12,50

Spargel- Panna cotta mit Spieka-Neufelder Krabben und Kräuterrahm
14,50

SUPPE

Spargelsuppe mit Schinkenklößchen
7,00

HAUPTGERICHTE

Portion frischer Stangenspargel vom Deinster Spargelhof Werner
mit zerlassener Butter, holländischer Sauce und kleinen Kartoffeln
19,50

...und dazu :

Katenrauchschinken aus der Räucherei Mühlenbeck
oder Riggers gekochter Schinken (150g) 9,50

Paniertes Schnitzel vom Strohschweinrücken (170g) 11,00

Rumpsteak vom Sietländer Weiderind (170g) 13,50

Filetsteak vom Sietländer Weiderind (170g) 15,50

Natur gebratenes Schnitzel vom Island-Lachs (170g) 13,50

Ganze Scholle (je nach Größe 1 oder 2 Schollen)
in Speckbutter gebraten
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
22,00