



## KLEINIGKEIT

Rote Bete-Carpaccio  
mit gebratenen St. Jakobsmuscheln  
und Wasabi-Schmand

15,50

Getrüffeltes Gänseleberparfait  
schwarze Johannisbeersauce  
und kleiner Salatstrauß

15,50

Karamellisierte Schafskäse  
vom Milchschaafhof Brünjes  
mit Kürbis-Chutney

13,00

Sülze von Pfifferlingen und Rehfilet  
mit Feldsalat in Walnussdressing

14,50

## SUPPE

Suppe von zweierlei Sellerie  
mit karamellisierter Esskastanie

8,50

Muskatkürbissuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen  
und Kürbiskernöl

8,00

Gänsekraftbrühe mit Gemüserauten

9,50

## VEGETARISCH

Kürbisquinoa  
mit wildem Brokkoli  
und lauwarmem Schafskäse

21,00

Pfifferlinge mit Lauchzwiebeln  
in Kräuterrahm  
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

Gedünsteter Angelschellfisch  
mit körniger Senfsauce  
Blattspinat und feinen Nudeln  
24,50

Meerwasser-Riesengarnelen  
und Sankt Jakobsmuscheln  
mit wildem Brokkoli  
und Kürbis-Quinoa  
29,50

Ganze Kutterscholle  
in Speckbutter gebraten  
dazu Petersilienkartoffeln  
und Gurkensalat  
22,50

Gebratene Schnitte  
vom weißen Heilbutt  
mit dreierlei Möhren und Erbsenpüree  
28,50

## FLEISCH

Rückensteak vom Strohschwein  
Pfeffersauce, kleines Gemüse  
und Nusskartoffeln  
22,50

Geschmorte Rinderroulade  
Speck-Wirsing  
und Süßkartoffelstampf  
24,00

Rehkeule, rosa gebraten  
Wacholdersauce, Pfifferlinge  
Kartoffelkroketten  
und Preiselbeerbirne  
28,00

Gänsebraten nach Großmutter Langerhans Art auf Apfel-Mandelfüllung Rotkohl und Kartoffelklöße 29,50
Nachservice 3,50

## DESSERT

Marzipanhalbgefrorenes  
mit Roter Grütze  
8,50

Zimtmouse mit Glühweinbirne  
und Vanillesauce, dazu Walnusseis  
8,50

Nougat- Panna cotta  
mit Rumtopfkirschen  
8,50

Gebrannte Mandelcrème  
mit Orangensalat  
und gesalzenem Karamelleis  
9,00



## VEGETARISCHES MENÜ

Karamellisierter Schafskäse vom Milchschaafhof Brünjes  
mit Kürbis-Chutney

\* \* \*

Suppe vom Muskatkürbis  
mit gerösteten Kürbiskernen

\* \* \*

Pfifferlinge mit Lauchzwiebeln in Kräuterrahm  
und Süßkartoffelstampf

\* \* \*

Marzipanhalbgefrorenes  
mit Roter Grütze

44,50

## FISCH MENÜ

Rote Bete-Carpaccio mit gebratenen St. Jakobsmuscheln  
und Wasabi-Schmand

\* \* \*

Bederkesaer Räucheraalsuppe

\* \* \*

Gebratene Schnitte vom weißen Heilbutt  
mit dreierlei Möhren und Erbsenpüree

\* \* \*

Nougat- Panna cotta mit Rumtopfkirschen

52,00

## GÄNSE MENÜ

Getrüffeltes Gänseleberparfait  
mit schwarzer Johannisbeersauce und kleinem Salatstrauß

\* \* \*

Gänsekraftbrühe mit Gemüserauten

\* \* \*

Gänsebraten  
nach Großmutter Langerhans Art  
auf Apfel-Mandelfüllung, Rotkohl und Kartoffelklöße

\* \* \*

Zimtmousse mit Glühweinbirne  
und Vanillesauce, dazu Walnusseis

54,50



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 Strohschweinerücken  
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