



KLEINIGKEIT

Karamellierter Schafskäse
vom Milchschaafhof Brünjes
mit Rucola und Pinienkernen
12,50

Mousse von Strauchtomaten mit
frischen Spieka-Neufelder Krabben
16,00

Sommersalat mit Pfifferlingen
und Rehschinken
15,00

SUPPE

Suppe von Pfifferlingen
mit Kerbelrahm
9,00

Erbsen-Minzsuppe
mit Röstspeckwürfeln
8,50

Tomatenessenz mit Basilikum
heiß oder kalt
9,00

VEGETARISCH / VEGAN

Frischkäseravioli
mit frittierter Zucchini
und Kirschtomatensauce
21,00

Kohlrabi-Risotto mit Pfifferlingen
21,00

Ofenkartoffel
mit Basilikum-Pesto überbacken
auf mediterranem Gemüse
18,00

„Bösehof“ Salat-Bowl
mit Avocado und Feta
16,50

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

ÖFFNUNGSZEITEN „Heinrichs“ 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

Gebackene
Rotzungen-Lachsroulade
wilder Brokkoli und Kohlrabi-Risotto
26,00

Gebratenes Steinbeißerfilet
gesottene Kirschtomaten
frittierte Zucchini und Nusskartoffeln
25,00

Gedünstete Schnitte
vom weißen Heilbutt
Krustentiersauce, Babyspinat
und Bandnudeln
29,00

FLEISCH

Maispoulardenbrust
mit Morchelsauce
dreierlei Möhren und Kerbelnocken
24,00

Rib-Eye-Steak vom Kalb
gegrilltes Gemüse
Süßkartoffel Pommes
und Trüffel-Mayonnaise
28,50

Rehkeule aus hiesiger Jagd
rosa gebraten
Wacholdersauce, Pfifferlinge, Spätzle
und Preiselbeerbirne
29,00

DESSERT

Quarkmousse auf Roter Grütze
8,50

Kokos-Halbgefrorenes
mit marinierter Ananas
9,50

Terrine vom weißen Pfirsich
mit Himbeerpüree
und Limetten-Basilikumeis
10,50

Gebrannte Kaffeecrème
mit Mangosalat
und gesalzenem Karamelleis
10,50

Kleiner Käseteller
mit Feigensenf und Nüssen
12,00

KLEINES MENÜ

Erbsen-Minzsuppe mit Röstspeckwürfeln

* * *

Maispoulardenbrust mit Morchelsauce
dreierlei Möhren und Kerbelnocken

* * *

Terrine vom weißen Pfirsich
mit Himbeerpüree und Limetten-Basilikumeis

36,50



VEGETARISCHES MENÜ

Karamellierter Schafskäse vom Milchschaafhof Brünjes
mit Rucola und Pinienkernen

* * *

Erbsen-Minzsuppe

* * *

Kohlrabi-Risotto mit Pfifferlingen

* * *

Gebrannte Kaffee crème
mit Mangosalat und gesalzenem Karamelleis

41,00

FISCH MENÜ

Mousse von Strauchtomaten
mit frischen Spieka-Neufelder Krabben

* * *

Bederkesaer Räucheraalsuppe

* * *

Gebackene Rotzungen-Lachsroulade
wilder Brokkoli und Kohlrabi-Risotto

* * *

Kokos-Halbgefrorenes
mit marinierter Ananas

51,00

BÖSE MENÜ

Sommersalat mit Pfifferlingen und Rehschinken

* * *

Sietländer Hochzeitssuppe
mit Fleisch- und Gemüseinlage

* * *

Rib-Eye-Steak vom Kalb
gegrilltes Gemüse, Süßkartoffel Pommes
und Trüffel-Mayonnaise

* * *

Quarkmousse auf Roter Grütze

53,00



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	Bederkesaer Räucheraalsuppe
7,50	10,50

FISCH & FLEISCH

Sietländer Wurst- und Schinkenplatte mit Landbrot und Butter	14,50	Geschmorte Rinderroulade mit Spitzkohl und Petersilienkartoffeln	22,50
Nordsee-Schollenfilets in Speckbutter gebraten Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	22,50	Paniertes Schnitzel vom Strohschweinerücken Pommes Frites und Salatteller	19,50
Zanderfilet kross auf der Haut gebraten Kirschtomaten- Lauchgemüse und Nusskartoffeln	24,50	Rumpsteak vom Sietländer Weiderind mit Kräuterbutter Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln (200g) 25,50 (300g) 34,00	



VORSPEISEN

Ein Matjesdoppelfilet mit roten Zwiebelringen, Salatstrauß
Schwarzbrot und Butter
12,50

Tatar von gebeiztem Lachs und Matjes
mit Dillrahm, Rucola
Schwarzbrot und Butter
14,00

HAUPTGERICHTE

Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken in Schmand
dazu kleine Kartoffeln
23,00

Matjesfilets mit Zwiebel-Speckstippe
Gartenbohnen und kleinen Kartoffeln
24,50

Matjesvariation:
Tatar von gebeiztem Lachs und Matjes
Matjesfilet mit roten Zwiebelringen
Matjesfilet mit Hausfrauensauce
Matjesfilet mit Senfsauce
und Aalrauchmatjes
dazu kleine Kartoffeln
26,00

EIS-SPEZIALITÄTEN

Portion gemischtes Eis (3 Kugeln)	6,80
(5 Kugeln)	8,80
dazu Schlagsahne	0,90
Eiskaffee - 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne	6,80
Eisschokolade – 2 Kugel Vanilleeis mit Sahne	6,80
Sektbecher	8,50
3 Kugeln Zitroneneis mit Bösehof - Sekt	
Krokantbecher	8,50
1 Kugel Vanille, Schoko und Pistazie Krokant, Karamellsauce und Sahne	
Schwarzwaldbecher	8,50
2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Vanille Schattenmorellen, Kirschwasser Schokoladensauce und Sahne	
Kiba-Becher	8,90
1 Kugel Stracciatella, 1 Kugel Vanille 1 Kugel Schokolade, Schattenmorellen Bananenstückchen Schokoladensauce, Sahne	

Walnuss-Eierlikörbecher	8,50
2 Kugeln Walnuss-Karamell, 1 Kugel Vanille Walnüsse, Eierlikör Schokoladenraspel und Sahne	

Erdbeerbecher	8,50
1 Kugel Vanille, 2 Kugeln Erdbeere frische Erdbeeren, Erdbeersauce und Sahne	

Warmer Apfelstrudel	7,50
mit Vanilleeis und Sahne	

Kinderbecher	4,20
1 Kugel Vanille, Erdbeere, Smarties und Sahne	

DESSERT

Quarkmousse auf Roter Grütze	8,50
------------------------------	------

Terrine von weißem Pfirsich mit Himbeerpüree und Limetten-Basilikumeis	10,50
---------------------------------------------------------------------------	-------

Kokos-Halbgefrorenes mit marinierter Ananas	9,50
---------------------------------------------	------

Gebrannte Kaffeecrème mit Mangosalat und gesalzenem Karamelleis	10,50
--------------------------------------------------------------------	-------

Sorbetauswahl auf Saucenspiegel	9,00
---------------------------------	------



Liebe Gäste,

gerne bereiten wir für Sie im „Restaurant Heinrichs“ alles zu, worauf Sie mal wieder Lust haben. Geben Sie uns dafür 3 Tage Vorlauf für den Einkauf. Hier einige Vorschläge von uns. Natürlich sind wir auch für Ihre Wünsche offen!

	ab	€ pro Person
Irische Felsen-Austern auf Eis (6 Stk.), Chesterbrot	2 Pers.	Tagespreis
Kanadischer oder europäischer Hummer (500 g oder größer) (Herkunft: Kanadische Ostküste, Bretagne, Helgoland, Norwegen)	2 Pers.	Tagespreis (nach Größe)
Schnitte vom großen Steinbutt, gekocht oder in Butter an der Gräte gebraten Petersilienkartoffeln und Gemüsestreifen	5 Pers.	Tagespreis
Ganze Nordsee-Seezunge, in Butter gebraten Petersilienkartoffeln und Salatteller	2 Pers.	€ 39,00 – 54,00 (nach Größe)
St. Jakobsmuscheln		
Vorspeisenportion: mit Salat und Dillrahm		€ 16,00
Hauptgangportion: mit geschmolzenen Tomaten und Basmati-Reis		€ 32,00
Aal grün mit Dillsauce Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	2 Pers.	€ 31,00
Aal in Roggenschrot gebraten Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	2 Pers.	€ 31,00
Miesmuscheln in Weißweinsud dazu Stangenbrot	2 Pers.	€ 22,00
Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln	1 Pers.	€ 32,00
Doppeltes Rinderfilet (Chateaubriand) mit Béarner Sauce, Gemüse vom Markt und Rosmarinkartoffeln	2 Pers.	€ 34,00
Rehrücken, am Stück gebraten (aus heimischen Wäldern) mit Wacholdersauce, Pfifferlingen, Spätzle und Preiselbeerbirne	2 Pers.	€ 36,00
Salzwiesen-Lammrücken mit Kräuterkruste Balsamicosauce, Gemüse vom Markt und Kartoffelalern	2 Pers.	€ 34,00
Tatar, angemacht oder zum selbst anmachen dazu Landbrot und Butter	2 Pers.	€ 25,00



Leckeres aus dem Bösehof für Zuhause

Spargelsuppe	440ml	€ 8,00
Gefüllte Rinderroulade mit Sauce Spitzkohl und Salzkartoffeln	Portion	€ 17,00
Rehragout aus hiesiger Jagd Pfifferlinge, Spätzle und Preiselbeeren	Portion	€ 17,00
Rote Grütze mit Vanillesauce	Portion	€ 6,00
„Bösehof“ – Salatdressing	440ml	€ 6,00
Gänseschmalz mit Grieben, Majoran und Thymian	200g Glas	€ 3,00
Hausgemachte Marmeladen	400g Glas	€ 5,80
Hausmacher Leber- Rot- oder Mettwurst	300g	€ 4,50

Alle Speisen in unserem Haus werden von Ralf Sommer und seinem Team handwerklich von Grund auf gekocht - wenn möglich aus Produkten der Region.

Ware gekühlt lagern und innerhalb von 4 Tagen verzehren.