



SPEISEKARTE



Aperitif zum Start

Janssen's Rosalie Spritz

Bitterorangenlikör aus Rose und Erdbeere, aufgegossen mit Schaumwein

DejaVu Tonic

Grapefruit, Ingwer, Kardamom Aperitif, Rosmarin, Tonic

Pink Flamingo

Malfy Blutorangen Gin, Paloma Pink Grapefruit

Panamento

Abuelo Rum, Bitters, Limette, Ginger ale

Hamburg Gin Tonic

Gin Sul aus Hamburg, Tonic

Friesisch Gin Tonic

FREEsia Dark Gin aus Leer, Beeren, Tonic

Malfy arancia Tonic

Malfy Blutorangen Gin, Tonic^

Alkoholfrei



DreiFachNord Tonic

Triple peak yellow Gin verfeinert mit Sanddorn, Hagebutte, Holunder +Tonic

Aperol Spritz

Sarti Rosa Spritz

Essenz von Mango, Maracuja und Bitterorange mit Cremant

Sarti Rosa Lemon

Glas Cremant

als Kir ‚Royal‘ mit Cassissee

Siegfried WONDERLEAF Mule

Spicy Ginger, Himbeere, Limette

Siegfried WONDERLEAF Cup

Tonic, Grapefruit, Gurke, Rosmarin

ENTGEISTERT Soberoni

Entgeistert „The Duke“ mit San Bitter

ENTGEISTERT Blütenzauber

Entgeistert „The Duke“ mit Holunderblütensirup, Gurke und Rosmarin



Vorspeisen

Cocktail von Nordseekrabben
mit Toast und Butter

Beef Tatar
Feinstes Rindertatar serviert mit Wan-TanChip

Lachstatar
vom geräuchertem Wildlachs serviert mit
geröstetem Baguettebrot und Salatbouquet

Gebratene Garnelen
mit Knoblauch verfeinert, serviert mit
Baguettebrot und hausgemachter Aioli

Gerne reichen wir Ihnen 4 Scheiben
Baguettebrot mit wechselndem hausgemachten Dip

Aus dem Suppentopf

Hühnerbrühe mit Einlage

„Sieler“ Fischsuppe

Unsere Krabbensuppe





Nordseekrabbengerichte

Krabbenbrot, Schwarz- oder Graubrot
halbes Krabbenbrot

Frische Krabben mit Rührei
Röstkartoffeln und gemischter Salat

Krabben in pikanter Knoblauchbutter geröstet
auf Kartoffelrösti

Vegetarische Gerichte

Gnocchi mit Spinat und Cherrytomaten
in feiner Gorgonzolasauce, bunter Salat

Großer Salatteller
mit Schafskäse und Kürbiskernen
wahlweise serviert mit

Lachsfilet, Kabeljau und Rotbarsch
oder
Hähnchenbruststreifen

Vegan

Gemüsebratling auf Basmatireis
herzhafte Tomatensauce, Erbsenpüree





Frischer Fisch aus der Pfanne

„Seestern

Schollenfilet in der Eihülle gebraten,
auf Kartoffelschnee mit Krabben und Tomaten in
Dillsauce, dazu einen bunten Salatteller

Nordseescholle Finkenwerder Art

mit gerösteten Speckwürfeln, Petersilienkartoffeln und
bunter Salat

Filet vom Kabeljau Florentiner Art

gebraten, auf Blattspinat, Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln

Aus Salz- und Süßwasser

Gebratenes Knurrhahnfilet und Zanderfilet,
grüne Bohnen, Meerrettichsauce und Bratkartoffeln

Gebratenes Fjordlachsfilet

auf Rahmspinat mit Nudeln

„Fischerpfanne“

Gebratenes Seelachsfilet an Bratkartoffeln, Senfsauce,
Krabben und bunter Salat





Frischer Fisch aus der Pfanne



Fischvariationen aus der Pfanne

Kabeljau, Lachs, Scholle, Rotbarsch dazu Krabben
in Knoblauch gebraten, Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und bunter Salat

Seezunge Müllerinart

gebraten in Butter, mit Petersilienkartoffeln
und gemischter Salat

„Sieler Fischplatte“ pro Person (ab 2 Personen)

Seezunge, Lachstranche, Schollenfilet, Rotbarsch,
Krabben, Salzkartoffeln, zerlassene Butter und
gemischter Salat

Regionale Spezialitäten

Matjesfilet mit Speckstippe
grüne Bohnen und Salzkartoffeln

Ender Matjesfilet an Hausfrauensauce
mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln





Fleischgerichte



Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust
mit Früchten in feinem Curryrahm, Basmatireis
und buntem Salat

Schnitzel Wiener Art
mit Pommes und gemischtem Salat

Schweizer Schnitzel
mit Käse überbacken, Tomaten, Kartoffelrösti und
buntem Salat

Cordon bleu vom Schwein
gefüllt mit Kochschinken und Käse dazu
Buttererbsen und Bratkartoffeln

Das Beste vom Schwein nach Art der Försterin
mit frischen Champignons in Sahne, Kroketten und buntem Salat

Pfefferrumpsteak
mit Grilltomaten, Prinzessbohnen und Kroketten

