

Liebe Gäste!

Herzlich Willkommen im „Alt Sieseby von 1867“. Ich schätze mich glücklich, nach der schönen Zeit im Riesby Krog weiterhin in Schwansen zu arbeiten. Für mich ist es eine Ehre, im „Alt Sieseby von 1867“ eine Heimat zu finden. Es liegt mir am Herzen, meinem schönen Haus seine Würde und Seele wiederzugeben.

Wir verwenden für unsere Gerichte Fleisch aus den Ställen des Landes, Fisch aus heimischen Gewässern und Gemüse von holsteinischen Äckern. Wir sind stolz, nur über die Grenzen Schleswig Holsteins hinaus zu gehen, wenn es die Kochkunst erfordert. Alles, was auf den Tisch kommt, wird frisch zubereitet.

Da wir am liebsten mit Partnern aus der Gegend, die wir kennen, zusammenarbeiten, kommt unser Salat und Gemüse von Familie Boll aus Großholz oder von Dieter Ziehbur aus Götheby, unsere Kartoffeln von Familie Bannick am Bistensee, Obst, Wurst und Schweinefleisch aus Stubbe. Den Fisch liefert die Familie Mahrt, die vielen Blumen hole ich bei Alexander Pack-Blumenau auf dem Eckernförder Wochenmarkt.

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder eine Allergie haben, stellen wir uns, wenn möglich, gerne darauf ein und bereiten Ihnen etwas zu, das Ihnen bekommt.

Übrigens: Wenn Sie einmal unsere Speisen bei sich zuhause genießen wollen, weil es einen festlichen Anlass gibt, gehen wir Ihnen gerne zur Hand und richten ein Buffet oder auch ein Gala-Dinner her. Das gilt selbstverständlich auch, wenn Sie in großer Runde in unseren Räumen feiern wollen.

Herzlichst

Fischpott mit Ostseefischen und Wintergemüse

im Butterkrebssud

... als Vorsuppe 10,50 €

... als Hauptspeise 21,50 €

Winterlicher Salat mit überbackenem Ziegenkäse

9,50 €

Beef Tatar 1867

... als Vorspeise 16,50 €

... als Hauptgericht 21,50 €

Hummer »Thermidor«

der Klassiker in der Hummerschale mit Baguette

22,50 €

(im Lieblingsmenü = Hauptgang)

Hühnerfrikassee

in der Pastete dazu Ackersalat

17,50 €

(im Lieblingsmenü = Hauptgang)

3 erlei Mousse au Chocolat " Valrhona"

€ 10,50

- Equatorial noir
- Inspiration Passion Feve
- Waina 35% Feve

Baba au Rhum mit Zitronensorbet

€ 9,50

Knusprige Bratkartoffeln mit winterlichem Salat	
... mit Steak von der Holsteiner Färse (Entrecôte)	
auf Zwiebel-Confit	24,50 €
... mit Roastbeef und unserer Kräuterremoulade	19,50 €
... vegan mit Zitronenpfeffer, Avocado-Dip, hausgemachtem Curry-Ketchup	16,50 €

Rosa gebratene Entenbrust	
mit Honig-Zimt-Glasur auf winterlichem Gemüse-Curry	21,50 €

»Weihnachtspost«	
Dorsch auf Gemüse im Pergament dazu blauer Kartoffelquetsch	21,50 €

Schmorbraten vom Frischling aus Glasau	
Béchamelkartoffeln, Rot- und Rosenkohl	22,50 €