NEU 13

ALT SIESEBY VON 1867

24351 · Sieseby · Dorfstr. 24
(0 43 52) 9 56 99 33
info@gasthof-alt-sieseby.de
www.gasthof-alt-sieseby.de
Gastgeber: Maria von Randow
Donnerstag- und Samstagabend;
Montag, Dienstag;
Menü 40/45 € · **à la carte** 27/49 €

res. VISA MasterCard

Im beschaulichen Schleidörfchen erfüllte sich die in der Region bekannte Köchin und Gastronomin Maria von Randow ihren Traum und hat nun einen der schönsten Dorfgasthöfe im hohen Norden. Uralte Bodenfliesen sind freigelegt, ein Kamin sorgt im Winter für Wärme und gute Stimmung. Die Einrichtung in den beiden verbundenen Gasträumen ist hell und licht, frische Blumen leuchten aus alten Kännchen und Bechern, überall etwas Dekoratives, ohne dass die Räume überfrachtet wirken.

Verschiedene Brotsorten kommen frisch aus dem Ofen, dazu verzwirbelte Knäckebrotstreifen mit Anis und Kekse mit Käsegeschmack. Schnell ist der Gruß aus der Küche da, milder Matjessalat mit Radieschen und Äpfeln, „frisch geschnibbelt“. Der Fischtopf von Ostseefischen im Butterkrebssud ist herzhaft mit Steckrüben und Möhren oder anderem Saisongemüse gekocht. Die zart aromatischen Steaks vom Fleckebyer Wasserbüffel sind immer nur kurz auf der Karte, da der Vorrat schnell erschöpft ist. Dann könnte man die geschmorte Heidschnucken-Schulter mit Ratatouille nehmen oder mal die dekorativ auf blaugepunktetem Bunzlauer Geschirr servierte schmackhafte „Tarte Tatin“ aus Gemüse auf Blätterteigboden probieren. Das Dessert, Mousse au chocolat mit Kompott und Orangenperlen oder Pavlova der sündhafteren Art, ist gefällig, der Espresso spitze.