

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 gefunden zu haben. Es liegt mir am Herzen, meinem schönen Haus seine Würde und Seele zu erhalten.

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.

Wir arbeiten am liebsten mit Partnern aus der Gegend, die wir kennen, zusammen.

Salat und Gemüse kommt zum größten Teil von Familie Boll aus Großholz, Schafskäse gibt's von Sunder Plassmanns aus Kopperby. 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 zu Hause 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 möchten.

Herzlichst

Ihre

Maria von Zaudow

Fischpott mit Ostseefischen im Butterkrebssud

... als Vorsuppe	10,50
... als Hauptspeise	21,50

Samtiges Süpp'chen vom Topinambur

mit einem Hauch von Kaffee	8,50
----------------------------	------

Schmankerle für zwei

26,50

(natürlich auch möglich für eine Person € 13,50)

fünf kleine Vorspeisen von saisonalem-Gemüse

und Hülsenfrüchten und ein cremiges Linsensüpp'chen

mit Ricotta

Beef Tatar 1867

... als Vorspeise	14,50
-------------------	-------

... als Hauptgericht mit hausgemachten Pommes	23,50
---	-------

Ackersalat

mit überbackenem Ziegenkäse	12,50
-----------------------------	-------

Im Vorfrühling frisch geschnibbelt

Schale mit viel roh mariniertem Fisch, Buchweizen, Früchten,

Avocado und knackigem Gemüse

17,50

Geröstete Markknochen mit Petersilien- Kapernsalat

dazu Toast vom Sauerteigbrot	17,50
------------------------------	-------

Knusprige Bratkartoffeln und Salat

- ... mit Roastbeef** und unserer Kräuterremoulade 23,50
- ... mit Ostseescholle** und zerlassenem Speck 21,50
- ... hausgemachtes Sauerfleisch** und körniger Senf 18,50
- ... vegan** mit Zitronenpfeffer, Avocado-Dip,
und hausgemachtem Curry-Ketchup 16,50

...vegetarisch

- Ravioli mit einer Füllung von Steinpilzen und Parmesan,
am Tisch aufgegossen mit Steinpilzsud 19,50

Châteaubriand 55 Grad - das Feinste vom Rind

- Grüne Bohnen, Kressebutter, hausgemachte Sauce Béarnaise
und hausgemachte Pommes oder Butterkartoffeln
ab 2 Personen, am Tisch tranchiert p.P. 38,50

Boeuf Stroganoff - Geschnetzeltes vom Rinderfilet

- Tagliatelle und Salat 28,50

Filet vom Dorsch

- in seinem Sud mit saisonalem Gemüse, Tomaten,
ersten Kräutern und Petersilienkartoffeln 28,50

DESSERT

Crêpe am Tisch mit Chartreuse flambiert

Pflaumenkompott

15,50

(im Lieblingsmenü € 5,00 plus pro Person)

Mousse au Chocolat "Valrhona"

die feinste französische Schokolade

mit karamellisierten Birnen

9,50

Hausgemachter Rumtopf

mit einer Kugel Vanille-Eiscreme

9,50

APERITIF

Fluxus Chardonnay Pinot Noir, brüt nature Bergdolt, Klostergut St. Lamprecht, Pfalz, nach Champagner-Verfahren, klassische Flaschengärung	0,75 L	69,90
Crémant d'Alsace Rosé	0,75 L	69,90
	0,1 L	jeweils 9,50

OFFENE WEINE

2018er Riesling trocken, Franz Künstler, Rheingau	0,2 L	6,70
2018er Weissburgunder trocken, Carl Theodor Hof, Peter Stolleis, Pfalz	0,2 L	6,10
2017er Grauburgunder trocken Weingut Salwey, Baden	0,2 L	6,10
2018er Spätburgunder Rosé trocken Weinhaus J. Heyer, Baden,	0,2 L	7,30
2015er Spätburgunder Rotwein, trocken Weingut Salwey, Baden	0,2 L	7,30
2016er Matura-Cabernet/Merlot/St.Laurent Weingut Studier, Pfalz	0,2 L	7,00
2015er Empreintes, Bio, Domaine de la Massane, Ventoux, Frankreich	0,2 L	7,70
2016 Les Gourmets Rouge Clos St.Thomas, Libanon	0,2 L	8,00
2016 Rieslaner Auslese, Marcus Aurelius Probus Carl Theodor Hof, Peter Stolleis, Pfalz	0,1 L	12,50

WEISSWEINE

2018er Satyricus, Riesling trocken, Dr. Loosen, Mosel	0,75 L	29,50
2018er Wehlener Sonnenuhr, Riesling trocken, Großes Gewächs, Dr. Loosen, Mosel,	0,75 L	52,00
2017er Rheingau Riesling trocken, Robert Weil, Rheingau	0,75 L	36,00
2017er Jean Baptiste Riesling Kabinett feinherb, Rheinhessen	0,75 L	26,50
2018er Sauvignon Blanc trocken, Dr. von Bassermann Jordan, Pfalz	0,75 L	34,00
2017er Weißer Burgunder und Chardonnay, trocken, K.-H. Johner, Baden	0,75 L	42,50
2018er Grauburgunder vom Löss Gunderloch, Rheinpfalz	0,75 l	24,50
2018er Sauvignon blanc trocken, Knipser, Pfalz	0,75 L	36,50
2018er Weißburgunder pur mineral, Fürst, Franken	0,75 L	44,50
2018er Tonschiefer Riesling, trocken, Dönnhoff, Nahe	0,75 L	39,50

ROTWEINE

2015er Cuvée Gaudenz, Knipser Pfalz	0,75 L	29,00
2016 Zensus Lignum-Cabernet/Sangiovese, Weingut Studier, Pfalz	0,75 L	41,00
2016er Merlot trocken Schnaitmann, Württemberg	0,75 L	43,50
2017er Spätburgunder Kalkmergel Bergdolt, Pfalz	0,75 L	44,50
2017er Parzival, Fürst Franken	0,75 L	49,50
2017er Gigondas, Domaine la Bouissiere, La Bouissiere, Frankreich	0,75 L	54,00
2015er Bad Boy, Château Vallandraud Saint Emilion	0,75 L	54,00
2006er Château Lanessan Cru Bourgeois, Bordeaux	0,75 L	46,50
2013er Les Emirs, Château St. Thomas, Libanon	0,75 L	54,00