



SPEISENKARTE

Lieblingsmenü, das Sie sich in drei Gängen aus den Gerichten der Karte zusammenstellen können
oder 2 Gänge Hauptgang/Dessert oder auch 2 Vorspeisen

Dazu können Sie sich aus der Karte der offenen Weine gerne 0,1l zu Ihren Gängen bestellen

Donegal No 3, Irische Felsenaustern,

je ein Dutzend

Klassisch auf Eis mit Zitrone

Fischpott mit Ostseefischen im Butterkrebssud ...als Vorsuppe

Überbackner Ziegenkäse auf Salat, mit karamelierten Birnen und Walnüssen

Dreierlei von der Ente geräucherte Entenbrust, Entenmousse und kleine Sülze

Dreierlei vom Fisch - geräuchert, gebeizt und als Terrine

Kabeljau Rückenfilet auf Fenchelgemüse und weißen Bohnen, Zitrusfruchtfilet, Baguette

Siesebyer Wildgulasch oder geschmorte Ochsenbäckchen in Rotwein

mit Gratin und Rote Bete Gemüse

Filetsteak, eine halbe Riesengarnele Sauce Hollandaise, Salat und hausgemachte Frites

Eine halbe entbeinte knusprige heimische Ente Rotkohl, Rosenkohl, Honigsoße, Kartoffelkloß

Tagliatelle mit Zitonen-Sahne und Parmesan

...mit Salat

...auf Wunsch mit **Filet vom wilden Lachs**

Mousse au Chocolat „Valrhona“ weiß & dunkel

die feinste französische Schokolade dazu karamelierte Birnen aus Stubbe

Friesisch Blue aus Schleswig-Holstein mit Rotweinbirne und Früchtebrot

Genuss Café Dreierlei süße Leckereien plus Espresso mit oder ohne Koffein

47,00

38,00

je 4,00

je 4,30

43,00

12,50

14,50

16,50

16,50

32,50

29,50

37,50

32,50

18,50

24,50

9,50

13,50

11,50

GASTHOF ALT SIESEBY VON 1867



GETRÄNKEKARTE

Crémant d'Alsace Rosé Gisselbrecht, 0,1 l

...Flasche 0,75 l

Bernard Gaucher Champagne, brut, Flasche 0,75 l

unser Haussekt, Riesling

...Glas 0,1 l

...als Flasche

... mit Rhabarber 0,1l

Apérol Spritz

Basilico

Gin Tonic

Lillet blanc

„Gute Laune trinken“ Magnus Quelle medium oder still

9,50

69,50

79,90

8,50

39,00

7,50

9,50

9,50

9,50

9,50

6,90