

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.

Wir arbeiten am Liebsten mit Partnern aus der Gegend, die wir kennen, zusammen. Salat und Gemüse kommen aus Schleswig-Holstein, Schafskäse gibt's von Sunder Plassmanns aus Kopperby. Marmelade aus Stubbe. Der Fisch kommt aus nördlichen Gewässern, so nah wie möglich, die vielen Blumen hole ich bei Alexander Pack-Blumenau auf dem Eckernförder Wochenmarkt, ebenso Kräuter und Gemüse. Fleisch und Wurst kommt zum größten Teil von Fleischerei Petersen aus Boren.

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

Ihre
Masia von Zaudow

Crémant d'Alsace Rosé

Gisselbrecht

0,1 l 9,50 €

0,75 l 69,50 €

Bernard Gaucher

Champagne, brut

0,75 l 79,90 €

unser Haussekt, Riesling

als Flasche

0,1 l 8,50 €

0,75 39,00 €

mit Rhabarber

0,1 l 7,50 €

Apérol Spritz

9,50 €

Basilico

9,50 €

Gin Tonic

9,50 €

Lillet blanc

9,50 €

"gute Laune trinken"

Magnus Quelle medium oder still

6,90 €



Lieblingsmenü

49,50 €

das Sie sich in drei Gängen aus den Gerichten der Karte zusammenstellen können

oder 2 Gänge Hauptgang/Dessert o. auch 2 Vorspeisen

42,00 €



Sonntagsbraten

42,50 €

mit allem, was dazu gehört,
inklusive einer Suppe vorweg. Solange der Vorrat reicht.



Austern „Utah Beach“ auf Eis

klassisch mit Zitrone und Schalotten in Rotweinessig

Dort, wo einst die Befreiung Europas begann,
am Utah Beach in der Normandie, werden heute
die besten Austern Frankreichs gezüchtet

– meine Lieblingsaustern!

Je 5,00 €, im Dutzend 50,00 €



Fischpott mit Ostseefischen im Butterkrebssud

... als üppige Vorsuppe

16,50 €

Ackersalat



von Wildkräutern mit überbackenem Ziegenkäse
und karamellisierten Walnüssen

16,50 €



Sahnige Burrata auf fruchtigem Salat

mit Ahorn/Senf Vinaigrette

16,50 €

Schmankerle im Winter für Zwei

28,50 €

(natürlich gibt es diese köstliche Vorspeise auch für 1 Person)

14,50 €

fünf kleine Vorspeisen von saisonalem-Gemüse und Hülsenfrüchten,
wechselnder Fisch



Steinbeisser

Rückenfilet auf Chicoree/Orangen Gemüse,
Butterkartöffelchen, kleiner Salat

36,50 €



Feine Tagliolini

5 Scampis in Tomatenjus
alternativ vegetarisch...

29,50 €

getrüffelte feine Tagliolini

mit Salat

29,50 €



Filetsteak

Sauce Hollandaise, Salat und unsere hausgemachten Frites

39,50 €



½ entbeinte knusprige Ente

Rotkohl, Rosenkohl, Honigsauce und Kartoffelkloß

36,50 €



Ochsenbäck'chen in Rotwein oder Siesebyer Wildgulasch

mit Kartoffel-Gratin und bunte Bete Gemüse

34,50 €

Mousse au Chocolat "Valrhona"

weiß und dunkel, karamellierte Birnen

14,00 €

Genuss Café

Dreierlei süße Leckerei plus Espresso mit oder ohne Koffein

14,00 €

Dreierlei feiner französischer Käse

Früchtebrot, Nüsse, Apfelspalten

16,50 €

Kugel Vanilleeis in Espresso (Affogato)

5,50 €