



Ländliches Steak-Restaurant
Saalbetrieb, Clubraum und Partyservice

Speisekarte

Das Leben ist zu kurz
um schlecht zu essen!

Timo Siegfriedsen



Timo Siegfriedsen

Als Küchenchef des Kirchspielskruges sorgt er für köstlichste Gaumenfreuden und eine ausgewogene Speisekarte, die manche Überraschung bereit hält.

Er verwöhnt seine Gäste mit raffinierten Kreationen sowie mit erstklassiger traditionell norddeutscher Küche. Natürlich immer mit der ganz persönlichen Note.

... unsere Vorspeisen ...

Krabbencocktail,
grüner Salat, Cocktailsauce, Baguette **9,90 €**

Gebackener Ostfelder Deichgraf-Käse,
Blaubermarmelade, Rucola, Pumpernickel **7,50 €**

...Pasta und vegetarisch...

Tagliatelle in Spinat-Gorgonzola-Rahm,
Cherry-Tomaten, Pinienkerne **12,50 €**

Gefüllte Paprikaschoten,
Frühlingslauch, Couscous, Cherry-Tomaten,
Mozzarella, fruchtig feurige Tomatensauce **14,90 €**

Haben Sie Allergien oder andere Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Service-Pers

Zu allen Gerichten Beilagen nach Wahl:

Bratkartoffeln, Kroketten, Rosmarinkartoffeln,
Steakhouse-Pommes, Kartoffelpüree, Salzkartoffeln,
Backkartoffeln mit Meersalz,

... Klassiker des Hauses.....

geschmorte Lammschulter (aus Ursprungshaltung)
Erbsen-, Bohnen-, Linsen-, Möhren-Gemüse,
Lammbratensauce **19,90 €**

Hähnchenbrust „Supreme“ (aus Ursprungshaltung)
Rote-Bete-Risotto **17,90 €**

Kalbsleber „Himmel und Erde „ (aus Ursprungshaltung)
Apfelkompott, Kartoffelpüree, zerlassene Zwiebeln **16,90 €**

... unter dem Meer...

Fischteller (aus Ursprungshaltung)
gebratenes Saiblingsfilet, Bachforellenfilet,
sous-vide-gegartes Lachsfilet,
Gemüstreifen, gekörnte Senfsauce,
grüner Salat, Zitronen-Balsamico-Dressing **26,90 €**

Lachsfilet, (aus Ursprungshaltung)
Sous-vide-gegart, Blattspinat, Dillrahmsauce **24,90 €**

Zu allen Gerichten Beilagen nach Wahl:

Bratkartoffeln, Kroketten, Rosmarinkartoffeln,
Steakhouse-Pommes, Kartoffelpüree, Salzkartoffeln,
Backkartoffeln mit Meersalz,

Lust auf ein perfekt gegrilltes Steak vom Ursprungs-Rind

Rumpsteak 250 g 28,00 €

Rumpsteak 300 g 30,00 €

kräftig im Geschmack, zart und saftig
an zerlassenen Zwiebeln und Kräuterbutter

Rib-Eye-Steak 250 g 28,00 €

Rib-Eye-Steak 300 g 30,00 €

marmoriertes Steak mit Fett-Kern, das Auge, das den saftigen
Geschmack unterstreicht (Zwischenstück Nacken/Roastbeef)
an zerlassenen Zwiebeln und Kräuterbutter

Rinderfilet-Medailon 200 g, 30,00 €

**Schweinerückensteak 200 g, (aus Ursprungshaltung),
zerlassene Zwiebeln, Pfefferrahmsauce 18,00 €**

Garstufen

English: blutig im Inneren noch fast roh (für Kenner)
Medium rare: auf den Punkt gegrillt. Gut gebräunt von außen
und schön saftig im Inneren.
Medium: roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste.
Die beliebteste Gar-Stufe.
Medium well: Fast durchgebraten und kräftig im Biss.
Well done: komplett durchgebratenes Steak.
komplett braune Farbe im Inneren.

Zusätzliche Beilagen:

buntes Gartengemüse der Saison 3,00 €

mediterranes Wok-Gemüse 3,00 €

gebratene Champignons 3,00 €

Pfefferrahmsauce 3,00 €

Sauce Hollandaise 3,00 €

gemischter Salat mit wahlweise

Sylter-Balsamico-Cocktail-Essig-Öl-Dressing 4,00 €

... Dessert ...

Eierlikör-Parfait an Beeren,
Schokoladensauce und Sahne **7,50 €**

3erlei Käse
Strawberry-Cheesecake-Eis, Käsekuchen,
gebackener Brie, Blaubeermarmelade **8,00 €**

Eissorten der Saison

Crème Walnuss	Amarena-Kirsch
Crème Chocolate	Crème Stracciatelle
Crème Vanille	After Eight
Crème Malaga	Crème Pistazie
Sacher-Torte	Haselnuss-Krokant
Zimtcreme	weißer Nougat

je1 Kugel Eis mit entsprechender Garnitur **2,50 €**

mit Schlagsahne **1,50 €**

Karamell-Sauce **1,50 €**

Schoko-Sauce **1,50 €**

Eierlikör 2cl. **3,00 €**

... und für unsere „Gäste von morgen“...

Kinder-Rumpsteak vom Grill gebratene Champignons, Bratkartoffeln	12,50 €
Tagliatelle mit Tomatensauce	6,50 €
Chicken-Nuggets mit Pommes oder Kroketten	6,80 €
Pommes frites	3,00 €
Mayonnaise oder Ketchup	0,80 €
Räuberteller, (1 Teller mit Besteck) (iss Dich bei Mama oder Papa satt)	0,00 €