

27. September 2023

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 manch Überraschung bereit hält.

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



Ländliches Steak-Restaurant
Saalbetrieb, Clubraum und Partyservice

Was gibt es vorweg???

Lassen sie sich überraschen! Vor jedem Hauptgang gibt es
einen Gruß aus der Küche

vegetarisch... oder auch nicht

Winterliche Blattsalate:

Tomate, Gurke, Paprika, Nüsse, Kerne, Baguette
dazu Essig-Öl oder Birnen-Balsamico-Vinaigrette,

18,00 €

mit gratinierten Ziegenkäse

21,90 €

mit Gambas

23,00 €

mit Hähnchenbrust-Streifen

21,00 €

mit Rumpsteak-Streifen

26,00 €

Miesmuschel Linguine:

Miesmuschel in Honig-Tomatensauce
Linguine und Cherry-Tomaten,
Beilagen-Salat mit Birne-Balsamico-Vinaigrette

21,90 €

Rüben Mus mit Sellerie-Schnitzel und
Röstzwiebeln

19,00 €

für unsere Kleinen Gäste

kleines Schweineschnitzel,
Wurzelgemüse, Rahmsauce, Pommes

9,90 €

Pommes frites,
Mayonnaise, Ketchup

je 4,00 €
0,80 €

Räuberteller

0,00 €

Haben Sie Allergien oder andere Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal
27.9.23



Ländliches Steak-Restaurant
Saalbetrieb, Clubraum und Partyservice

Wir servieren Ihnen einen kleinen Gruß aus der Küche

Zu allen Gerichten Beilagen nach Wahl

Bratkartoffeln, Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln,
Schupfnudeln, Semmelknödel, Steakhouse-Pommes

heimische Küche

½ geschmorte Ente

Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Apfel mit Preiselbeeren, Jus

24,90 €

Kalbsbäckchen auf Pastinaken-Püree

Rosenkohl, Winterpilze, Jus

24,90 €

Galloway-Roulade auf Rübenstampf

gefüllt mit Speck, Sauerkraut, Möhre und Sellerie
Apfelrotkohl, Rosenkohl

22,90 €

Haben Sie Allergien oder andere Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal
27.9.23



Ländliches Steak-Restaurant
Saalbetrieb, Clubraum und Partyservice

Wir servieren Ihnen einen kleinen Gruß aus der Küche

Zu allen Gerichten Beilagen nach Wahl

Bratkartoffeln, Kroketten, Rosmarin-Kartoffeln, Salzkartoffeln,
Schupfnudeln, Semmelknödel, Steakhouse-Pommes

aus dem Meer

Wolfsbarsch auf Rübenstampf
Blattspinat und Dijon-Senfsauce

26,90€

Lachssteak „Fisch and Chips“
Pastinaken-Püree, Süßkartoffelchips,
Sour Creme

24,00€

Haben Sie Allergien oder andere Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal
27-09-23

Zu allen Gerichten Beilagen nach Wahl:

Bratkartoffeln, Kroketten, Rosmarin-Kartoffeln, Salzkartoffeln,
Schupfnudeln, Semmelknödel, Steakhouse-Pommes

Unser Bestes

Rumpsteak	250 g	30,00 €
Rumpsteak	300 g	32,00 €

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

Rib-Eye-Steak	250 g	30,00 €
Rib-Eye-Steak	300 g	32,00 €

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

Steakteller „Kunterbunt“

Rumpsteak, Entenbrust, Gamba,
winterliches Gartengemüse, Pastinake,
Kräuterbutter

32,00 €

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:

Winterliches Gartengemüse	5,00 €
Winterliche Pilze gebraten	5,00 €
Pfefferrahmsauce	4,00 €
Sauce Hollandaise	4,00 €
Beilagen-Salat mit Essig-Öl oder Birnen-Balsamico-Vinaigrette	7,50 €



Ländliches Steak-Restaurant
Saalbetrieb, Clubraum und Partyservice

Was kommt zum Schluss?

fragen Sie bitte nach der Empfehlung
vom Küchenchef **Martin Möller**

Eissorten der Saison

Crème Walnuss	After-Eight	
Crème Chocolate	Cassis-Sorbet	
Crème Vanille	Zitronen-Sorbet	
Erdbeere	Mango-Sorbet	
Crème Pistazie	Weißes Nougat	
je1 Kugel Eis mit entsprechender Garnitur		2,50 €
mit Schlagsahne		1,50 €
Karamell-Sauce		1,50 €
Schoko-Sauce		1,50 €
Eierlikör 2cl.		3,50 €

Haben Sie Allergien oder andere Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal
27.09.23