

2. März 2026

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???

vegetarisch... oder auch nicht

Salat Bowle

Blattsalate, Gurke, Paprika, Tomate,
Haus-Vinaigrette oder Balsamico-Dressing **19,00 €**

mit Hähnchenbruststreifen **21,90 €**

mit Rumpsteak-Streifen **26,00 €**

mit Hummerschwanz **25,00 €**

Pasta mit

Sautierten Tomaten, Rucola,
Gorgonzola-Sauce, gemischter Salat **19,90 €**

Kinder

3 Reibekuchen mit Apfelkompott **10,00 €**

Lachs, Kartoffelpüree mit Möhren **15,00 €**

Kartoffel-Wurzel-Stampf,
mit 4 Fair-Mast-Hähnchen-Nuggets **12,00 €**

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



Ländliches Steak-Restaurant
Saalbetrieb, Clubraum und Partyservice

**Wir servieren zu allen Gerichten eine Tomatencreme
mit hausgemachten Fleischklößchen, Sahne, Baguette
als Gruß aus der Küche**

Klassisch – einfach – vom Land

geschmorte Lamm-Steakhüfte

Kartoffel-Sellerie-Stampf, Wildbrokkoli,
Sauce und Rosmarinkartoffeln

30,00 €

Himmel und Erde

Kalbsleber, Kartoffelcreme,
zerlassene Zwiebeln und Apfel

28,00 €

Fair Mast-Backhähnchen-Cordon bleu,

buntes Gartengemüse, Hollandaise, Steakhouse-
oder Süßkartoffel-Pommes(Ketchup/Mayo)

26,00 €

Friesenschnitzel

2 Schnitzel vom Schweinefilet, Krabben,
Spiegelei, Bratkartoffeln, gemischter Salat

28,90 €

Tante Ella-Pfanne,

1 Medaillon vom Schwein, Backhähnchenbrust,
Wok Gemüse, Bratkartoffeln, 1 Glas Tante Ella
Champignonsauce

30,00 €

Waterkant

Lachssteak

Kartoffel-Sellerie-Stampf, Wildbrokkoli
Mandelbutter, Rosmarinkartoffeln

30,00 €

Matjes nach Hausfrauenart

2 Matjesfilet an Apfel-Dill-Schmand Tunke,
gemischter Salat,
Bratkartoffeln

21,00 €

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



Ländliches Steak-Restaurant
Saalbetrieb, Clubraum und Partyservice

Zu allen Gerichten Beilagen nach Wahl:

Bratkartoffeln, Kroketten, Rosmarin-Kartoffeln, Petersilienkartoffeln, Steakhouse-Pommes,

Unser Bestes

Rumpsteak	250 g	34,00 €
Rumpsteak	300 g	36,00 €

kräftig im Geschmack, zart und saftig,
gemischter Salat, Zwiebeln und Kräuterbutter

Steakteller „kunterbunt“

Rumpsteak, Schweinmedaillon, Backhähnchenbrust,
Wok-Gemüse, zerlassene Zwiebeln, Kräuterbutter,
Pfefferrahmsauce

36,00 €

für 2 Personen: „Flanksteak“

mediterranes Gemüse, Backkartoffeln mit Meersalz,
Rosmarin, Kräuterbutter, Pfefferrahm,

p. P. 45,00 €

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:

Gartengemüse	5,00 €
Champignons, gebraten	5,00 €
Pfefferrahmsauce	4,00 €
Sauce Hollandaise	4,00 €
Beilagen-Salat mit Essig-Öl oder Himbeer-Balsamico-Vinaigrette	7,50 €



Ländliches Steak-Restaurant
Saalbetrieb, Clubraum und Partyservice

Was kommt zum Schluss?

Gebackene Polenta, Kirschsauce,
Vanilleeiskugel **11,00 €**

Buttermilchmousse, Blaubeersauce,
Joghurteiskugel **9,90 €**

Eissorten der Saison

Crème Walnuss	Zitronensorbet
Crème Chocolate	Cassis-Sorbet
Crème Vanille	Himbeer-Sorbet
Crème Pistazie	Mangosorbet
Stracciatella	Erdbeere

je1 Kugel Eis mit entsprechender Garnitur	3,50 €
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