

1. Oktober 2025

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???

Tomatencreme

mit Fleischklößchen (auf Wunsch ohne)
Sahnehaube und Brot

8,00 €

Rote Bete-Carpaccio,

Feldsalat, Balsamico, Feta, karamellisierte Nüsse
und Brot

12,00 €

vegetarisch... oder auch nicht

Grillkäse,

Wok-Gemüse, getrüffelt Kartoffelpüree

21,00 €

Wurzel-Rübenmus,

mit Sellerie-Schnitzel, Creme fraiche

22,00 €

Herbst/Winter Salat Bowle

Blattsalate, Gurke, Paprika, Tomate,
Nüsse und Früchte

Birnen-Vinaigrette oder

Marillen-Vinaigrette mit Brot

19,00 €

Kinder

3 Reibekuchen mit Apfelkompott

10,00 €

Lachs, Kartoffelpüree mit Möhren

15,00 €

Rüben-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

Klassisch – einfach – vom Land

½ Bauernente, ausgelöst,
Apfelrotkohl, Rosenkohl, karamellierter Apfel,
Semmelknödel und Bratensauce **30,00 €**

Rinderroulade, gefüllt mit Kraut,
Speck, Sellerie u. Möhren, Bohnen im Speckmantel,
Kartoffelpüree, Pilze und Sauce **28,00 €**

Backhähnchen Cordon bleu
Julienne-Gemüse, Sauce Choron,
Steakhouse- oder Süßkartoffel-Pommes,
Dip's: Soure creme, Ketchup, Mayonaise **24,00 €**

Kaninchenragout, aus eigener Zucht,
Julienne-Gemüse, Pastete (Bäckerei Hansen)
Pilze **26,00 €**

Ländliches 3-Gang-Herbst-Menü
für 2 Personen, inkl. Tafelwasser
rote Bete-Carpaccio,
Rinderroulade, Apfelrotkohl, Bohnen im Speckmantel,
Kartoffelpüree, Pilze und Sauce
Birne Helene mal anders,
Mousé, Kompott, Eis **p. P. 46,00 €**

Waterkant

Fisch-Topf
Garnelen, Muscheln, Lachs in Tomaten-Sud,
Gemüse, Brot und Aioli **28,00 €**

Lachssteak
Blumenkohl mit Mandelbutter, getrüffelt-Kartoffelpüree,
in Butter geröstetes Pankomehl, karamellierte Zitrone
gemischter Salat mit Hausvinaigrette **28,00 €**

Dorade im Pergament gegart
Wok-Gemüse, Rosmarinkartoffeln,
gemischter Salat mit Hausvinaigrette **28,00 €**

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



Ländliches Steak-Restaurant
Saalbetrieb, Clubraum und Partyservice

Zu den Steakgerichten reichen wir Ihnen diese Beilagen nach Wahl:

Bratkartoffeln, Kroketten, Rosmarin-Kartoffeln,
Süßkartoffel-Pommes, Steakhouse-Pommes,
getrübtes Kartoffelpüree

Unser Bestes

Rumpsteak, 250 g 32,00 €

Rumpsteak 300 g 36,00 €

kräftig im Geschmack, zart und saftig,
zerlassene Zwiebeln, Steakhouse-Butter,
gemischter Salat mit Hausvinaigrette

Entrecote 300 g

marmoriertes Steak mit Fett-Kern, das Auge, dass den saftigen
Geschmack unterstreicht (Zwischenstück Nacken/Roastbeef)
zerlassene Zwiebeln, Steakhouse-Butter,
gemischter Salat mit Hausvinaigrette

38,00 €

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 €
kleiner Beilagen-Salat	6,00 €



Ländliches Steak-Restaurant
Saalbetrieb, Clubraum und Partyservice

Was kommt zum Schluss?

Crème Brûlée mit Himbeersorbet **12,00 €**

**Birne Helene mal anders:
Moussé, Kompott, Eis** **11,00 €**

Eissorten der Saison

Crème Walnuss	Weißes Nougat
Crème Chocolate	Cassis-Sorbet
Crème Vanille	Himbeer-Sorbet
Crème Pistazie	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