

10. Oktober 2024

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

Gemüse Cataplana

Deftiger Gemüseintopf, bunte Linsen, Aioli-Dip,
Ofen-Brot

18,90 €

Pasta, Pilze Käse-Rahm, Bimi, Parmesan

18,90 €

für unsere Kleinen Gäste

8 Fair-Mast-Hähnchen-Nugget's

5,00 €

Pommes frites,
Mayonnaise, Ketchup

5,00 €
je **1,00 €**

Räuberteller

0,00 €

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



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, Petersilienkartoffeln,
Semmelknödel, Steakhouse-Pommes

heimische Küche

½ geschmorte Ente

Apfelrotkohl, gebutterter Rosenkohl,
Backapfel, Sauce

26,90 €

Kalbsbäckchen auf Petersilienkartoffel-Stampf

gebutterter Rosenkohl, Pilze, Sauce

26,00 €

Galloway-Roulade auf Rüben-Möhren-Stampf

gefüllt mit Speck, Sauerkraut, Möhre, Sellerie und Lauch
Rosenkohl, Pilze, Bratensauce, Backapfel

21,90 €

Kikok-Hähnchenkeule

Rüben-Möhren-Stampf, Bimi
Haselnussbuttersauce

23,00 €

aus dem Meer

„Cataplana“

Kabeljau, Miesmuscheln, Aioli,
winterlicher Beilagen Salat, Ofenbrot

26,00€

Lachssteak

Rüben-Möhren-Stampf,
Bimi, Pankomehl-Buttersauce

24,90 €



Ländliches Steak-Restaurant
Saalbetrieb, Clubraum und Partyservice

Zu allen Gerichten Beilagen nach Wahl:

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

Unser Bestes

Rumpsteak	250 g	32,00 €
Rumpsteak	300 g	34,00 €

kräftig im Geschmack, zart und saftig,
Spitzkohl-coleslaw-Salat, Zwiebeln und Kräuterbutter

Entrecote	300 g	32,00 €
------------------	--------------	----------------

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

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?

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

Espresso mit 1 Kugel Eis Ihrer Wahl **6,00 €**

Eissorten der Saison

Crème Walnuss	After-Eight
Crème Chocolate	Cassis-Sorbet
Crème Vanille	Zitronen-Sorbet
Erdbeere	Mango-Sorbet
Crème Pistazie	Weißes Nougat

je 1 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