

26. April 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???

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

vegetarisch... oder auch nicht

„Bullenfutter“

Gemischter Salat: Blattsalate, Möhre, Paprika,
Gurke, Radieschen, Cherry-Tomaten, gehobelter Parmesan,
Kresse, Sporen, Pinienkerne, Sonnenblumenkerne **18,00 €**

das Ganze mit:

Maishähnchenbrustfilet	21,90 €
Büffel-Burrata, Pesto, Balsamico, Olivenöl	21,00 €
6 Tempura-Garnelen, Spice-Sauce	24,90 €

Pasta

Bärlauch-Pasta, Cherry-Tomaten, gehobelter Parmesan,
Pinienkerne **18,00 €**

auch dieses:

Maishähnchenbrustfilet	21,90 €
Buffel-Burrata, Pesto, Balsamico, Olivenöl	21,90 €
6 Tempura-Garnelen, Spice-Sauce	24,90 €
Rumpsteakstreifen	26,00 €

für unsere Kleinen Gäste

8 Fair-Mast-Hähnchen-Nugget's	6,00 €
-------------------------------	---------------

Pommes frites,	5,00 €
Mayonnaise, Ketchup	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

Zu allen Gerichten Beilagen nach Wahl

Bratkartoffeln, Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Petersilienkartoffeln,
Steakhouse-Pommes, Spice-Sauce

Klassisch - einfach - vom Land

geschmorte Lamm-Steakhüfte

Kartoffel-Sellerie-Stampf, Möhren, Sauce **26,90 €**

Steakteller „kunterbunt“

Rumpsteak, Schweinefilet, Maishähnchenbrust,
Wok-Gemüse, Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter **30,00 €**

Rinderroulade, klassisch,

Speck-Champignons, Bohnen im Speckmantel,
Sommerkohl-Apfel-Birnen-Rahmgemüse, Sauce **24,90 €**

Maishähnchenbrust in Panko-Mandel-Hülle

Buntes Gartengemüse, Zitronenbuttersauce,
Ceasar-Salat **21,90 €**

Friesenschnitzel

2 Schnitzel vom Schweinefilet in
Panko-Panade gebacken, Spiegelei Nordseekrabben,
buntes Gartengemüse, Zitronenbuttersauce **26,00 €**

Waterkant

Nordseescholle, im Ganzen gebraten,

zerlassene Butter, ausgelassener Speck,
gemischter Salat **26,50 €**

Lachssteak

Kartoffel-Sellerie-Stampf, Möhren,
Zitronenbutterdillsauce **28,00 €**

Matjes nach Hausfrauenart

2 Matjesfilet an Apfel-Dill-Schmand Tunke,
bunter Salat, Hausvinaigrette,
Bratkartoffeln **18,90 €**

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, Spice-Sauce

Unser Bestes

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

kräftig im Geschmack, zart und saftig,
Ceasar-Salat, Zwiebeln und Kräuterbutter

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

marmoriertes Steak mit Fett-Kern, das Auge, dass den saftigen
Geschmack unterstreicht (Zwischenstück Nacken/Roastbeef)
Zwiebeln, Ceasar-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