

LECKER AM DEICH

360 GRAD – RUNDUM WASSER

Bei uns dreht sich auch in der Küche alles darum. Ob frischer Fisch oder Wild– wir bringen auf den Tisch, was uns die Natur hier beschert. Für die Würze sorgen das Ambiente, das Team und unsere Gäste.

Wir passen unsere Gerichte der Saison an, kreieren so immer einen neuen Genuss.

GUTEN APPETIT WÜNSCHT DAS SIEL59 TEAM

Groot Karte

Mo, Do, Fr: 17-21 Uhr

Sa, So: 12-14 Uhr / 17-21 Uhr

Lüttkarte

Mo, Do, Fr: 14-21 Uhr

Sa, So: 12-21 Uhr

Allergiker?

Sprecht mit uns.

Durch ein kreatives und nachhaltiges Arbeiten bei uns in der Küche variieren wir regelmäßig und können am besten auf Allergien reagieren, wenn wir wissen, was dir Beschwerden bereitet.



LÜTTKARTE

MO, DO, FR: 14–21 UHR

SA, SO: 12–21 UHR

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER 14,50 €

Crème fraiche, Speck, Zwiebeln

FLAMMKUCHEN WINTERZEIT 18,50 € (Veggie)

Crème fraiche, Wurzel- Honiggemüse, Burrata, Walnuss

SMASH BURGER 18,00 €

2x 80g Patty, Käse, geschmorte Zwiebeln, Geräucherte Ajoli

BACKFISCH 15,50 €

Blattsalat, Remoulade

HALLIGBROT 26,00 €

Sauerteigbrot, Spiegelei, Nordseekrabben, Blattsalat

SALAT BOWL 15,50 €

Salat, buntes Gemüse, Quinoa, Waldbeeren, Hausdressing

+GERÖSTETE NÜSSE 4,50 €

+Burrata 100g 9,00 €

+Hüftsteak Streifen (Wagyu) 100g 12,50€

+Gebackener Kürbis 4,50€

+Krabben 80g 10,00€

BEILAGEN UTWAHL

POMMES 5,50 €

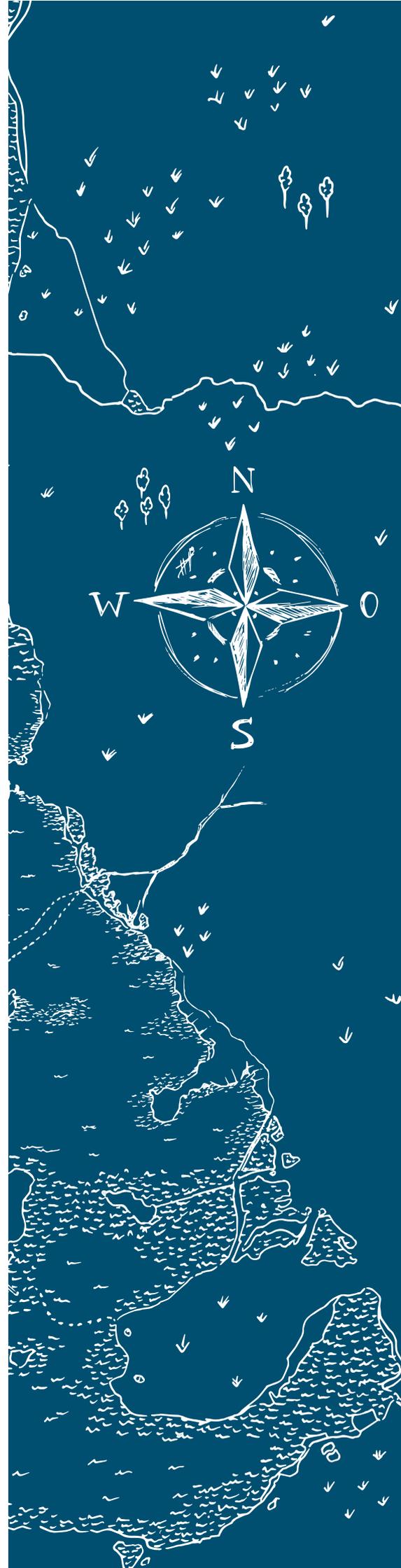
BRATKARTOFFELN 5,00 €

MEERSALZKARTOFFELN 5,00 €

Gebatennes Steckrübenstampf 5,50 €

NUR BOG AUFN SCHNELLES BRÖTCHEN?

Frag bei unserem Service Personal nach dem Tagesangebot Fischbrötchen.



GROOT KARTE

MO, DO, FR: 17-21 UHR

SA, SO: 12-14 UHR / 17-21 UHR

VORSPEISEN

ROTE BEETE CARPACCIO 10,50 €

Burrata, Waldbeeren, Shisomix

BRUSCHETTA 12,50 €

Sauerteigbrot, Tomate, Queller, Burrata

3 GEBRATENE RIESEN GARNELEN 13,50 €

Knoblauch-Weißweinsud, Geräucherte Ajoli

WILD MAULTASCHE

Wild von befreundeten Jägern oder vom Koch selbst

Pilz Consommé, Sherry, Waldpilze

Vorspeisen Portion 13,50 €

Hauptgang Portion 19,50 €

KRABBENSUPPE 11,50 €

Krabben, Edelfisch, Fenchelöl

TAGESSUPPE 8,00 €

VEGETARISCH ODER VEGAN?

VEGGIESUPRISE 19,50 €

Unser Allzeit beliebtes Veggiesuprise Last uns Zaubern um Euch zu Überraschen.



FLEISCH

WIENER KALBSSCHNITZEL 25,00 €

Blattsalat, Preiselbeeren

RINDER LEBER 22,50 €

von der Wagyu Zucht Nordfriesland

Apfel, Zwiebeln, Portweinsauce

ZWIEBELROSTBRATEN 250G 32,00 €

Von der Wagyu Hüfte (Wagyu Zucht Eggers Heerenkoog)

Gestovter-Weißkohl, Zweierlei Zwiebel

DUETT VOM WILD 29,50 €

Was so vor die FlintelBüchse kam

Apfelrotkohl, Wacholderjus

BEILAGEN UTWAHL

POMMES 5,50 €

BRATKARTOFFELN 5,00 €

MEERSALZKARTOFFELN 5,00 €

Gebatennes Steckrübenstampf 5,50 €



FISCH

SIELFONIE 27,00 €

3erlei Fisch

Winterliches-Honiggemüse, Weißberglühweinsauce

TAGESFISCH *Tagespreis*

1.
Blattsalat, Remoulade
2.
Gestovter-Weißkohl, Bratapfelcutongs

BEILAGEN UTWAHL

POMMES 5,50 €

BRATKARTOFFELN 5,00 €

MEERSALZKARTOFFELN 5,00 €

Gebatennes Steckrübenstampf 5,50 €

3-GÄNGE-MENÜ

Wähle dir dein 3 Gänge Menü aus unserer Speisekarte.

Für 49,00 € pro Person



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 12,50 €

Stachelbeeren Kompott

TOPFENKNÖDEL IM KNUSPERMANTEL 9,50 €

Quitten-Orangensalat, Vanille-Glühweinschaum

WAFFELN MIT PUDERZUCKER 5,50 €

Amarena Kirschen + 1,50 €

Vanille Eis + 3,00 €

Sahne + 1,50 €

TROLLEBÜLLER EIS

KUGEL 3,00 €

Nach anbot

Topping + 1,50 €

EISBECHER

FRIESENBECHER 11,90 €

3 Kugeln Vanilleeis, Pflaumenmus, Blätterteig, Sahne

SCHWEDENBECHER 12,90 €

3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmuss, Sahne, Eierlikör

Amarena Kirsche 11,90 €

3 Kugeln Vanilleeis, Amarena Kirschen, Sahne

COUPE DANMARK 9,90 €

3 Kugeln Vanilleeis, Schokosauce, Sahne

Caramel Becher 10,90 €

3 Kugeln Vanilleeis, Caramelsoße, Amarettini, Sahne

