# 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 sorgt das Ambiente, das Team und unsere Gäste.
Wir passen unsere Gerichte der Saison an und kreieren so immer einen neuen Genuss.

## GUTEN APPETIT WÜNSCHT DAS SIEL59 TEAM

Groot Karte
Mo., Do., Fr.: 17-20:30 Uhr
Sa., So.: 12-14 Uhr / 17-20:30 Uhr

Lütt Karte
Mo., Do., Fr.: 14-20:30 Uhr
Sa., So.: 12-20:30 Uhr

## Allergiker?

Sprich 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.



# GROOT KARTE

MO., DO., FR.: 17-20:30 UHR

SA., SO.: 12-14 UHR / 17-20:30 UHR

# WÄHLE DEIN MENÜ

Drei-Gang-Überraschungsmenü* 49,00 €
*Wir zaubern euch eine Überraschung aus der Küche. Sagt uns nur ob Fisch/Fleisch/Vegetarisch

# TAGESKARTE

Halte die Augen nach unserer Tageskarte offen. In der Küche sind wir am kreativsten, wenn wir zaubern dürfen und nicht in Routine verfallen.

# VORSPEISEN

## ROTE BETE CARPACCIO *13,50 €*
Ziegenkäse | Quittengel | Rauchmandeln | Frisee | Dillpuder

## NORDSEEKRABBEN COCKTAIL 2.0 *15,50 €*
Nordseekrabben | Gurke & Birne | Pumpernickel | Queller | Aquavitschaum

## WILDE TACOS *13,00 €*
Wildhack | Maissalat | Kimchi-Dip | Preiselbeeren | Zartbitter-Schokolade

## *WATT LÜTTES ZUM DIPPEN* *7,50 €*
Gemüsechips | 2erlei Dip

## TAGESSUPPE *8,90 €*
Wechselnde Kreation aus der Küche

## KRABBENSUPPE *11,90 €*
Krabben | Fischfilet | Schnittlauch-Öl

# FLEISCHGERICHTE

## WIENER KALBSSCHNITZEL — 27,00 €
Preiselbeeren | Blattsalat

## WAGYULEBER — 22,00 €
Aus dem Herrenkoog von der Wagyu-Zucht Eggers
Zweierlei Zwiebeln | Apfel | Portweinjus

## BURGER — 20,00 €
170 g Dry Aged Rind | Salat | eingelegte Zwiebeln | Gurke | Rote Bete | Kimchi-Mayo | Spiegelei

## ZWIEBELROSTBRATEN VOM HUSUMER RIND — 32,00 €
Kürbispüree | Wilder Brokkoli | Trüffeljus

## „FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ — 15,00 €
Speck | Zwiebeln | Crème fraîche

## WILDGULASCH — 27,00 €
Hirsch und Reh | Wurzelgemüse | Pilze | Crème Fraîche | Preiselbeeren

## BEILAGEN ZUM DAZUWÄHLEN

| | |
|---|---|
| Pommes | *5,90 €* |
| Bratkartoffeln | *5,50 €* |
| Meersalzkartoffeln | *4,90 €* |
| Gebratenes Steckrübenstampf | *5,50 €* |
| Petersilien-Spätzle. | *5,50 €* |

## Donnerstags ist Grünkohl-Tag
*Grünkohl satt.* — *20,00 €*
Kasseler, Backe, Kochwurst, Bratkartoffeln
+1 Verteiler

# FISCHGERICHTE

## SIELFONIE — 29,00 €
3-erlei Fisch
Winterliches Gemüse | Meerrettichsauce

## TAGESFISCH — Tagespreis
Wahlweise mit:
1. Remoulade | Bunter Salat
2. Kürbispüree| Wilder Brokkoli | Weißweinsabayon

## HALLIGBROT — 28,00 €
Nordseekrabben | Sauerteigbrot | 2 Spiegeleier | Salatbeilage

## BACKFISCH — 17,50 €
Tagesfisch | Remoulade | Salatbeilage

## FLAMMKUCHEN LACHS — 16,50 €
Crème fraîche | Räucherlachs | Tomate | Zwiebeln | Dillpuder | Queller

## BEILAGEN ZUM DAZUWÄHLEN

| | |
|---|---|
| Pommes | *5,90 €* |
| Bratkartoffeln | *5,50 €* |
| Meersalzkartoffeln | *4,90 €* |
| Gebratenes Steckrübenstampf | *5,50 €* |
| Petersilien-Spätzle. | *5,50 €* |



# VEGETARISCH

## FLAMMKUCHEN WINTER GARTEN — 16,50 €
Crème fraîche | Rote Bete | Ziegenkäse | Apfel | Walnuss

## VEGIE SURPRISE — 21,00 €
Vegetarischer oder veganer Hauptgang

## GESCHMORTER GEWÜRZ SPITZKOHL — 23,50 €
Kürbispüree | Weißweinsabayon | Gemüsechips

## SALATBOWL — 15,50 €
Bunter Salat | reichlich Gemüse | Gemüsechips
gepuffter Quinoa | Hausdressing

Extras für die Bowl:

| | |
|---|---|
| Geröstete Nüsse | +4,50 € |
| Ziegenkäse | +4,50 € |
| Räucherlachs | +6,00 € |
| Krabben | +8,00 € |

