

LECKER AM DEICH

360 GRAD – RUNDUM WASSER

Bei uns dreht sich auch in der Küche alles darum. Ob frischer Fisch, Wild oder Lamm – 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 neuen nachhaltigen Genuss.

GUTEN APPETIT WÜNSCHT DAS SIEL59 TEAM

Donnerstag 17-21

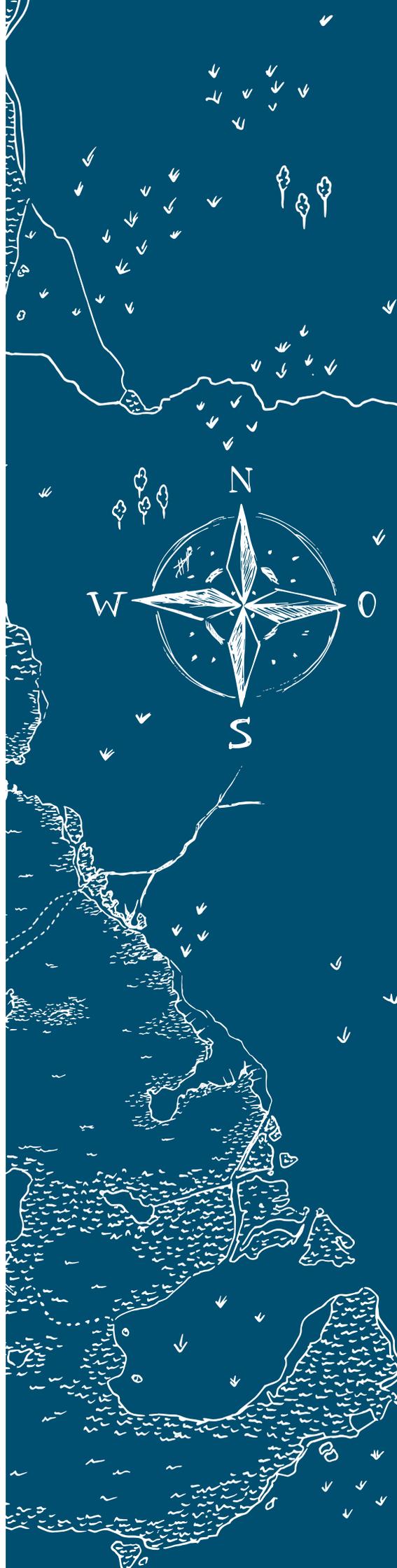
Freitag-Sonntag 12-21

Montag bis Mittwoch ist Ruhetag

Allergiker?

Sprecht mit uns.

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



KLEINE KARTE

HAMBURGER 11,00 €

125g Wagyu Beef aus Nordfriesland
Senf, Ketchup, Gewürzgurken, Zwiebeln

WATTNBURGER 15,50 €

125g Wagyu Beef aus Nordfriesland
Knoblauchsauce, Spiegelei, Rote Bete, Gurke, Tomate, Zwiebel

BBQ BURGER 13,50 €

125g Wagyu Beef aus Nordfriesland
Röstzwiebeln, Bacon, BBQ Sauce, Gurke, Tomate

VEGGIE-ZIEGENKÄSE-BURGER 12,50 €

Hanf-Grünkohl-Paddy, Ziegenkäse
Preiselbeeren, Gurke, Tomate, Zwiebel

CURRYWURST 9,00 €

Wild Wurst, Curry sauce, Pommes
Extra Wurst? + 5,50 €

MATJES HAUSFRAUENART 14,50€

Matjes, Hausfrauensaße, Salat

HALLIGBROT 19,50€

Krabben, Spiegelei, Brot, Salat

LACHSBRÖTCHEN 7,00€

Salat, Senf-Honig-Dill

MATJESBRÖTCHEN 7,50€

Salat, Hausfrauensaße

BACKFISCHRÖTCHEN 8,50€

Salat, Knoblauchsauce

GROßER SALAT 10,00 €

Blattsalat, Gemüse nach Saison, Hausdressing

mit Räucherlachs +4,50 €

mit Gerösteten Nüssen + 3,50 €

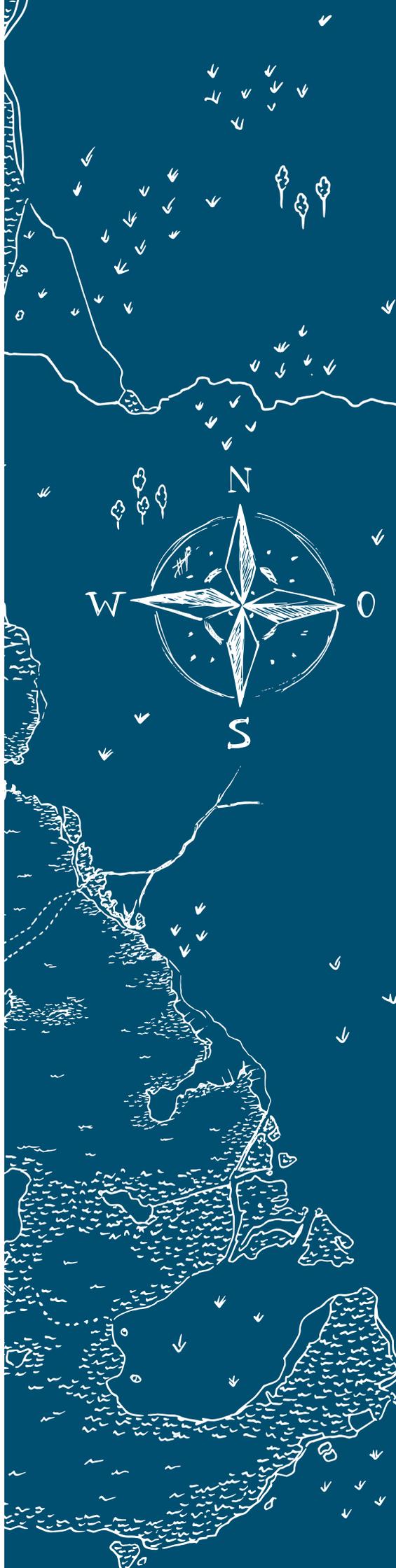
BEILAGEN

POMMES FRITES 3,50€

Ketchup, Mayo

BRATKARTOFFELN 3,50€

Speck, Zwiebeln



GROßE KARTE

Donnerstag 17 bis 21 Uhr

Freitag - Sonntag 12 bis 14 & 17 bis 21 Uhr

VORSPEISEN

SALTIMBOCCA VON DER ROTZUNGE 14,50 €

Balsamico-Linsen, Queller, Grünkohlpesto

CARPACCIO VOM KALB 11,50 €

mit gebackene Räucherfischpraline, Feldsalat, Paprika-Ajoli

ROTE BEETE „CAPRESSE“ 10,50 €

Büffelmozzarella, Rucola, Walnüsse, Meerrettich-Schaum

SUPPEN

KRABBENSUPPE 9,50 €

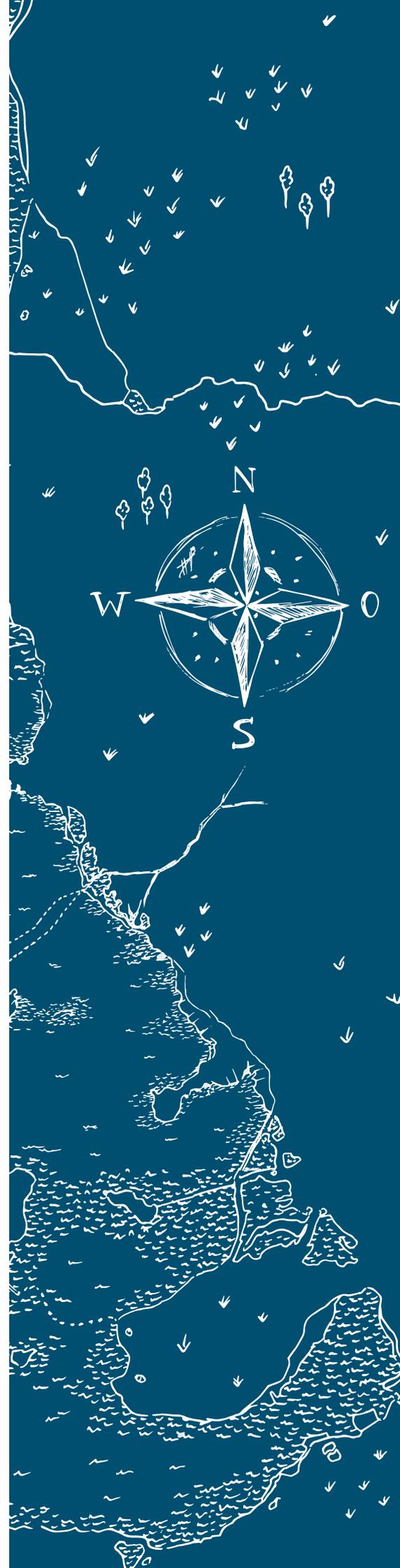
Nordseekrabben, Cognac Sahne

TAGESSUPPE 7,50 €

VEGGIE

VEGGIE SURPRISE 18,50 €

Eine vegetarische Überraschung aus unserer Küche



FLEISCH

KALBSSCHNITZEL IM PARMESAN MANDEL MANTEL 26,00 €

Preiselbeeren, Blattsalat, Bratkartoffeln

GLÜHWEINGULASCH 25,50 €

Von der Wagyu-Zucht Nordfriesland im Herrenkoog

Wurzelgemüse, Orangen, Kandierte Mandeln, Kartoffelwaffeln

SIELER FLEISCH-BRETT 26,50€

„3erlei was der Schlachter so hergibt“

Pfeffersauce, Grillgemüse, Kroketten

FISCH

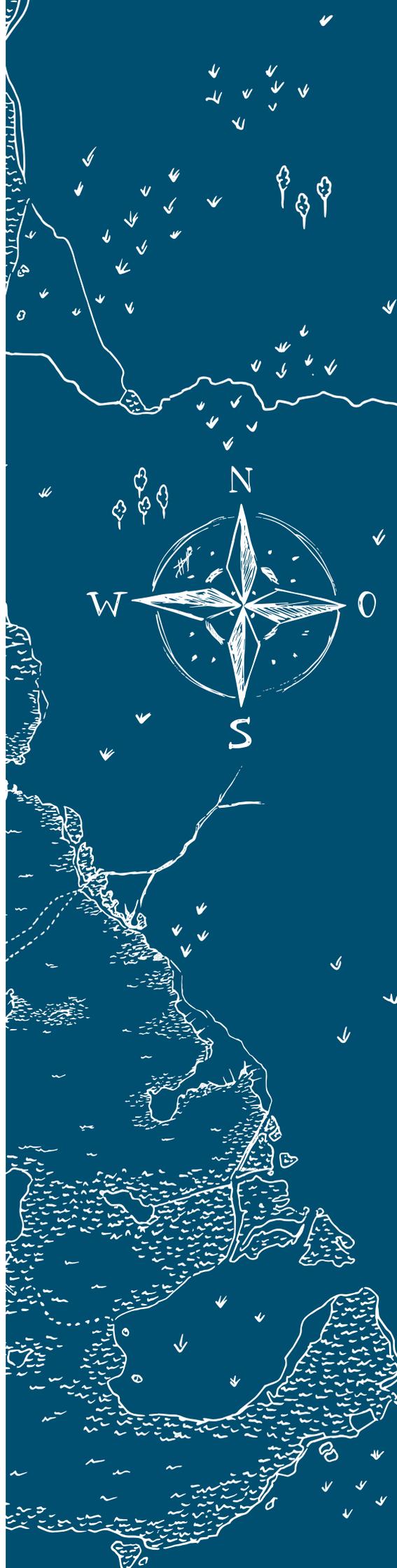
SIELFONIE 28,00€

3erlei Fisch

Queller-Spinat-Risotto, Kandierte Mandeln

TAGESFISCH Tagespreis

1. Vanille-Möhren, Grünkohlpüree, Meerrettichsauce
2. Rahmsauerkraut, Walnusserde, Meersalzkartoffeln



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VOM LEBKUCHEN 11,50 €

Quitten-Apfelkompott, Butterkekseis

TOPFEN-NOUGAT-KNÖDEL 10,50 €

Amarettini, Portwein Kirschen

EISBECHER

KARAMELLBECHER 7,50 €

3 Kugeln Vanilleeis, Karamellsoße, Karamellkrümel, Sahne

NUSSBECHER 8,00 €

1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Walnusseis, Nüsse, Sahne

FRIESENBECHER 8,00 €

3 Kugeln Vanilleeis, Pflaumenmus, Blätterteig, Sahne

SCHWEDENBECHER 8,50 €

3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne

EISKUGEL 1,60 €

Vanille, Schoko, Walnuss

