

Schlie-Krog

Sieseby



**Auszug aus der Speisekarte
Frühjahr/Sommer 2009
- täglich wechselndes Angebot -**

Vorspeisen

Matjestatar auf Roggenbrot
mit verschiedenen Saucen

Sülze von Tafelspitz auf Salatherzen
mit Kräutervinaigrette

Siesebyer Räucheraaltorte auf
marinierten Gurkenscheiben

Terrine von der Wachtel
mit feinem Frisee und Marillensenf

Roulade von der Seezunge, Hummer, Zander und Lachs
mit Kaviarcreme

$\frac{1}{2}$ frischer warmer Bretonischer Hummer
mit Haselnußvinaigrette

Wildwasser Scampis in Olivenöl gebraten,
marinierter Blattsalat

Gebratene Jakobsmuscheln am Zitronengrasspieß
auf Salatherzen

Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Um Reservierung wird gebeten unter
Tel.: 04352 - 25 31 oder Fax: 04352 - 1580
Änderungen vorbehalten.

Schlie-Krog

Sieseby



**Auszug aus der Speisekarte
Frühjahr/Sommer 2009
- täglich wechselndes Angebot -**

Suppen

Suppe von frischen Tomaten
mit Ginsahne

Kraftbrühe von Tafelspitz

Frische Spargelcremesuppe
mit Kalbsklößchen

Siesebyer Fischsuppe

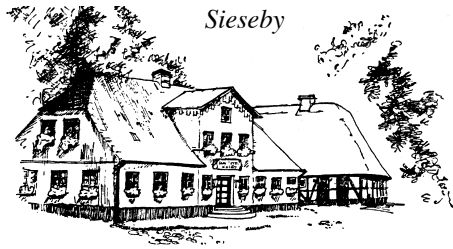
Schaumsuppe von Erbsenschoten
mit gebratenen Jakobsmuscheln

Zitronengrassuppe
mit Lachsfilet

Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Um Reservierung wird gebeten unter
Tel.: 04352 - 25 31 oder Fax: 04352 - 1580
Änderungen vorbehalten.

Schlie-Krog

Sieseby



Auszug aus der Speisekarte
Frühjahr/Sommer 2009
- täglich wechselndes Angebot -

Fischgerichte
- auch als $\frac{1}{2}$ Portion - Zwischengang möglich -

Filet vom Wildlachs gedünstet,
mit Kartoffel-Gemüseragout

Nordsee Schellfischfilet gedünstet,
mit Krabben und Weißburgundersauce

Frisches Eider-Zanderfilet gebraten,
mit Rahmpfifferlingen

Eismeer Dorschfilet
auf der Haut gebraten mit Senfsauce

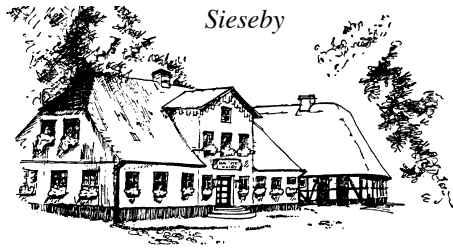
Nordsee Steinbuttfilet
in Trüffelbutter gebraten mit grünem Spargel

Von April/Mai bis Juni ist natürlich Spargelsaison mit korrespondierenden Gerichten, wie Fisch, Fleisch, Geflügel und Katenschinken.

Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Um Reservierung wird gebeten unter
Tel.: 04352 - 25 31 oder Fax: 04352 - 1580
Änderungen vorbehalten.

Schlie-Krog

Sieseby



**Auszug aus der Speisekarte
Frühjahr/Sommer 2009
- täglich wechselndes Angebot -**

Fleischgerichte

Rinderbraten vom US Beef aus Dakota,
Barolosauce und Spitzkohl

Lammnüsschen im Stück gebraten,
Schalottensauce und Schnibbelbohnen

Gebratene Perlhuhnbrust
mit frischer Spitzmorchelsauce

US Rumpsteak aus Dakota vom Grill,
Sauce Bernaise und Bohnen

Angus Rinderfilet
mit Entenleberparfait und Trüffelsauce

Holsteiner Kalbfilet
mit Spitzmorchelsauce und Saisongemüse

Von April/Mai bis Juni ist natürlich Spargelsaison mit korrespondierenden
Gerichten, wie Fisch, Fleisch, Geflügel und Katenschinken.

Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Um Reservierung wird gebeten unter
Tel.: 04352 - 25 31 oder Fax: 04352 - 1580
Änderungen vorbehalten.

Schlie-Krog

Sieseby



Auszug aus der Speisekarte
Frühjahr/Sommer 2009
- täglich wechselndes Angebot -

Desserts

Siesebyer Rote Grütze
mit frischer Sahne

Panna Cotta
mit frischen Erdbeeren

Mousse von Akazienhonig und Quark
mit frischen Früchten

Gebrannte Cremé
mit frischen Waldbeeren

Gratin von frischen Himbeeren
mit Himbeereiscremé

Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Um Reservierung wird gebeten unter
Tel.: 04352 - 25 31 oder Fax: 04352 - 1580
Änderungen vorbehalten.