

1. Oktober 2021

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

Herbst-Winter-Salat

verschiedene Blattsalate, Traube, Feige, Orange,
geröstete Walnüsse, Apfel-Birnen-Vinaigrette,
Baguette

16,90 €

Salatteller... mit Backenholzer Käsetaler
Feigensenf, Baguette

21,90 €

Kürbis-Püree,

Spinat, pochiertes Ei, Schwarzwurzel-Chip´s

14,90 €

für unsere Kleinen Gäste

kleines Schweineschnitzel,
Wurzelgemüse, Rahmsauce, Pommes

9,90 €

Pommes frites,
Mayonnaise, Ketchup

3,50 €

je **0,80 €**

Räuberteller

0,00 €



Ländliches Steak-Restaurant
Saalbetrieb, Clubraum und Partyservice

Wir servieren Ihnen einen kleinen Gruß aus der Küche

Zu allen Gerichten Beilagen nach Wahl

Bratkartoffeln, Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln,
Schupfnudeln, Semmelknödel, Steakhouse-Pommes

heimische Küche

Kaninchenkeule

Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Apfel mit Preiselbeeren, Rahm-Sauce

21,90 €

½ Ente

Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Apfel mit Preiselbeeren, Rahm-Sauce

24,90 €

Kalbsbäckchen

Kürbispüree, Brokkoli, Zwiebeln,
Rotweinsauce

24,90 €

Kirchspielskrug-Platte für zwei

2 Rumpsteak, gegrillter Schweinebauch,
Entenbrust rosa gebraten, Pastinakenpüree,
Champignon, Zwiebeln, Apfelrotkohl,
Apfel mit Preiselbeeren, Kräuterbutter,
Pfefferrahmsauce

p. P. 28,90 €



Ländliches Steak-Restaurant
Saalbetrieb, Clubraum und Partyservice

Wir servieren Ihnen einen kleinen Gruß aus der Küche

Zu allen Gerichten Beilagen nach Wahl

Bratkartoffeln, Kroketten, Rosmarin-Kartoffeln, Salzkartoffeln,
Schupfnudeln, Semmelknödel, Steakhouse-Pommes

aus dem Meer

Rotbarschfilet

Kürbis-Püree, Spinat, Nuss-Butter-Kartoffeln
oder Beilage nach Wahl

21,90 €

Matjes 'Hausfrauenart'

Matjesfilet, Hausfrauen-Tunke mit Äpfeln,
Schmand, roten Zwiebeln, Dill,
gemischter Salat mit Hausvinaigrette

18,50 €

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, Salzkartoffeln,
Schupfnudeln, Semmelknödel, Steakhouse-Pommes

Unser Bestes

Rumpsteak	250 g	28,00 €
Rumpsteak	300 g	30,00 €

kräftig im Geschmack, zart und saftig
an zerlassenen Zwiebeln und Kräuterbutter

Rib-Eye-Steak	250 g	28,00 €
Rib-Eye-Steak	300 g	30,00 €

marmoriertes Steak mit Fett-Kern, das Auge, das den saftigen
Geschmack unterstreicht (Zwischenstück Nacken/Roastbeef)
an zerlassenen Zwiebeln 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 der Saison	3,50 €
gebratene Champignons	3,50 €
Pfefferrahmsauce	3,50 €
Sauce Hollandaise	3,50 €
gemischter Salat mit Apfel-Birnen-Vinaigrette	5,00 €



Ländliches Steak-Restaurant
Saalbetrieb, Clubraum und Partyservice

Was kommt zum Schluß ?

Der besondere Käse aus Backensholz:

3 verschiedene Sorten, immer wieder wechselnd,
mit passendem Senf, dazu Nußbrot der Bäckerei Hansen **11,00 €**

aus Oma´s Küche:

Grießkloß mit Nougat, warme Pflaumen **8,00 €**

Eissorten der Saison

Crème Walnuss

Crème Chocolate

Crème Vanille

Erdbeere

Crème Pistazie

Cassis-Sorbet

Zitronen-Sorbet

Mango-Sorbet

je1 Kugel Eis mit entsprechender Garnitur **2,50 €**

mit Schlagsahne **1,50 €**

Karamell-Sauce **1,50 €**

Schoko-Sauce **1,50 €**

Eierlikör 2cl. **3,00 €**

Haben Sie Allergien oder andere Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal