

LECKER AM DEICH

360 GRAD – RUNDUM WASSER

Bei uns dreht sich auch in der Küche alles darum. Ob frischer Fisch, Queller oder Salzwiesenlamm – wir bringen auf den Tisch, was 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

Bistrokarte

Mo-Do 18 bis 21 Uhr

Fr-So 12 bis 21 Uhr

Große Speisekarte

Mo-Do 18 bis 21 Uhr

Fr-So 12 bis 14 Uhr und 18 bis 21 Uhr

FEIERN OHNE GRENZEN

PLATZ FÜR BIS ZU 80 PERSONEN

Eine überwältigende Location – mit Blick übers Meer bis zum Horizont. Was braucht man mehr für einen gelungenen Event. Sprecht unser Team an, wenn Ihr bei uns ein rauschendes Fest feiern wollt.



BISTROKARTE

Bistrokarte

Mo-Do 18 bis 21 Uhr

Fr-So 12 bis 21 Uhr

TAGESSUPPE 5,50 €

MATJES^{2,4} HAUSFRAUENART 11,00 €

Zwiebel-Confit, Salatbeilage,
Bratkartoffeln

HALLIGBROT 12,00 €

Nordseekrabben, Spiegelei, Rote-Beete-
Apfel-Salat

BRÖTCHEN MIT FISCH

Matjes^{2,4}, Zwiebel-Confit 5,00 €

Räucherlachs, Senf-Honig-Dill 6,00 €

Nordseekrabben, Siel-Soße 6,50 €

SALAT klein 3,00 € groß 5,00 €

mit Hähnchen + 5,00 €

mit Räucherlachs + 5,50 €

mit Nordseekrabben + 6,00 €

mit Rumpsteak-Streifen + 10,00 €

SIEL BURGER 9,00 €

150g Rind, Salat, Tomate, Gurke,
Zwiebel-Confit, Siel-Soße

CHEESEBURGER 9,00 €

150g Rind, Käse, Salat, Gewürzgurken,
Zwiebeln, Senf, Ketchup

VEGGIE-BURGER 8,00 €

Kichererbsen-Kürbis, Salat, Tomate,
Gurke, Zwiebeln, Tomaten-Konfitüre

SCHOLLENFILET IM "FLENS-TEIG" 10,00 €

Remoulade

POMMES FRITES 3,00 €

Ketchup, Mayonnaise

BRATKARTOFFELN 3,50 €

Speck und Zwiebeln

KARTOFFELSALAT 4,00 €

Gurken, Tomaten und Kräuter



GROÙE SPEISEKARTE

MO-DO: 18 – 21 UHR

FR-SO: 12-14 UHR / 18 – 21 UHR

VORSPEISEN

NORDDEUTSCHES SUSHI 9,50 €

3erlei Fisch Häppchen
Preiselbeer, Meerrettich

FASANBRUST 9,00 €

Birnen, Bohnen, Speck,
Schwarzwurzelpuree

CROSSINIS 7,00 €

geröstetes Brot, Katenschinken, Omas-
eingelegtes-Gemüse, Feldsalat Granite

VORSPEISEN VARIATION FÜR 2 23,50 €

Variation von Vorspeisen und Suppen

SUPPE

KRABBENSUPPE 9,00 €

Nordseekrabben, Buttermilch-Limetten-
Schaum

WILD GULASCHSUPPE 8,50 €

Preiselbeer-Schaum, Katenschinken-Chips



VEGGIE

KÜRBIS KARTOFFEL GULASCH 14,50 €

Petersilien-Sonnenblumenkerne-Spätzle,
Salat

VEGGIE SURPRISE 15,50 €

Eine vegetarische Überraschung aus
unserer Küche.

FLEISCH

WIENER KALBSSCHNITZEL 20,00 €

Bratkartoffeln, Tomatenkonfitüre,
Wurzelsalat

WILD DUO 22,50 €

Petersilien-Sonnenblumenkerne-Spätzle,
Spitzkohl, Preiselbeer-Jus

HÜHNCHEN-KÜRBISKRUSTE 17,50 €

Spinat, Kräuter-Kartoffeln, Tandori-
Hollandaise

RUMPSTEAK NORDDEUTSCHE FÄRSE 26,50€

Grillgemüse, Bratkartoffeln,
Kräuterbutter, Jus



FISCH

TAGESFISCH MIT BEILAGEN AUSWAHL

Tagespreis

Spinat

Kräuterkartoffeln, WeißweinsöÙe

Schmorgurken

Kürbis-kartoffel-Taler, Blattsalat

Grillgemüse

Bratkartoffeln, Remoulade

SCHOLLE

Finkenwerder Art 19,00 €

Speckstippe, Bratkartoffeln, Blattsalat

Büsumer Art 25,00 €

*Krabben, Kapern-Zitrone,
Bratkartoffeln, Blattsalat*

SIELFONIE 24,50 €

*Dreierlei Fisch, Spinat, Kürbis-
Kartoffel-Taler, WeißweinsöÙe*



DESSERT

ROTEGRÜTZE 5,00 €
Vanille-schaum, Eis

CREME BRÛLÉE 8,50 €
Zwetschgen-Kompott, Eis

GEEISTE MOUSE AU CHOCOLAT 7,50 €
Mirabellen, Karamell

VARIATION FÜR 2 14,00 €
Variation verschiedener Desserts



EISKARTE

EISKUGEL 1,60 €

Vanille, Schoko, Walnuss, Cassis-Sorbet, Passionsfrucht, Brombeere

TOPPING 0,50 €

Sahne, Schokoraspeln, Krokant, Schokosoße, Karamellsoße, Erdbeersoße, Nüsse, Makronen

Eiskugeln und Toppings werden wahlweise im Becher oder in der Waffel gereicht.

EISBECHER

FRIESENBECHER 6,70 €

3 Kugeln Vanilleeis, Pflaumenmus, Blätterteig, Sahne

KARAMELLBECHER 6,20 €

3 Kugeln Vanilleeis, Karamellsoße, Karamell-Krümel, Sahne

BEERENBECHER 6,70 €

Brombeereis, Cassis Sorbet, Vanilleeis, Waldfrucht-Ragout, Sahne

NUSSBECHER 6,90 €

Vanilleeis, 2 Kugeln Walnusseis, Nüsse, Sahne

