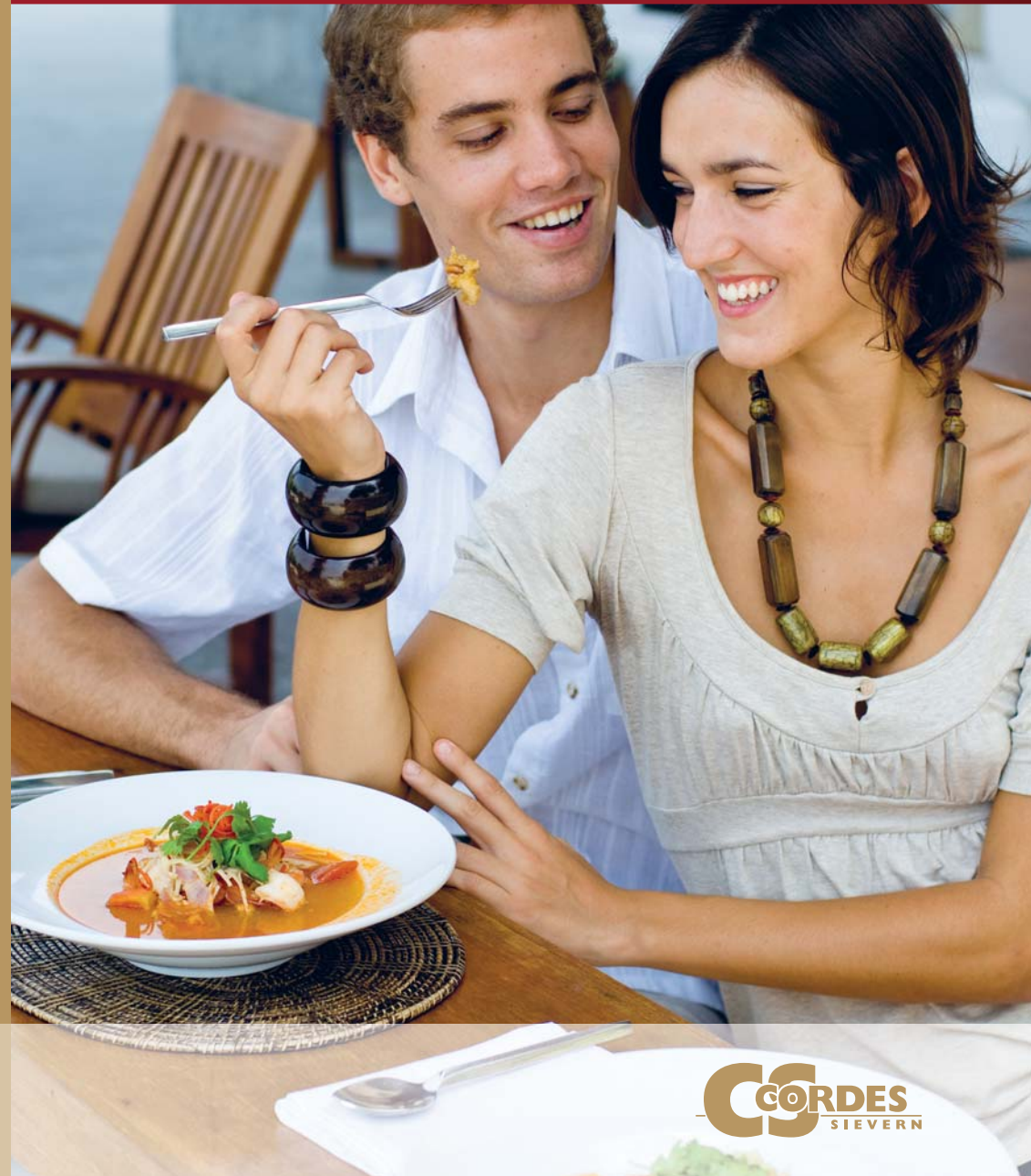


SPEISEKARTE SOMMER 2010



CORDES RESTAURANT

Eibe Cordes
Lange Straße 3
27607 Langen-Sievern

Telefon: 04743 / 94 900 0
Fax: 04743 / 94 900 99

www.cordes-sievern.de
mail@cordes-sievern.de



UNSERE VORSPEISEN UND SUPPEN

Bester italienischer Landschinken

mit Honigmelone, Salatbouquet,
frisch geriebenen Parmesanhobeln,
Baguette und Kräuterbutter

7,90 €

Frische Nordseekrabben

mit roten Zwiebeln, Radieschen,
Salatbouquet, Cocktailsauce,
Baguette und Butter

9,50 €

Unser Klassiker

Sieverner Hochzeitssuppe

Fleischklößchen,
Spargel und Eierstich

4,90 €

Mulligatawnysoup

Feinste Hühnercremesuppe
mit Curry, Sahnehäubchen

4,90 €

Eine Klasse für sich

Wremer Krabbensuppe

mit frischen Nordseekrabben
und Sahnehäubchen

€ 6,90 €

REGIONALE UND INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

Boeuf Stroganoff

Zarte Rindfleischscheiben mit roten und
weißen Zwiebeln, frischen Champignons,
in einer tollen Dijon-Senfsauce
dazu Salatteller und Krokette

18,90 €

Niedersachsenteller

zartes Ochsensteak mit Röstzwiebeln
und Jungschweinsteak mit Grilltomate,
Gemüseauswahl, Sc. Hollandaise,
Bratkartoffeln nach altem Rezept

19,90 €

Pariser Pfeffersteak

Zartes Ochsenrumpsteak
vom besten Marschenlandochsen – butterzart –
mit frischem grünem Pfeffer
dazu Pfefferrahmsauce,
gartenfrischer Salat, Bratkartoffeln
nach altem Rezept

24,90 €

BESONDERS EMPFEHLENSWERT

Bürgermeister Menü

Sieverner Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen,
Spargel und Eierstich

Boeuf Stroganoff
Zarte Rindfleischscheiben mit
roten und weißen Zwiebel,
frischen Champignons alles in einer tollen
Sahne-Dijon-Senfsauce
dazu Salatteller und Kroketten

Hausgemachtes Pfirisch Maracuja Mousse
mit frischem Himbeerpüree

23,90 €

Nordsee Menü

Wremer Krabbensuppe
mit frischen Nordseekrabben
und Sahnehäubchen

Frisches Rotbarschfilet
in Eihülle gebraten, mit Lauchzwiebeln
und frischen Nordseekrabben,
dazu Salatteller, Sc. Hollandaise
und junge Küstenkartoffeln

Zitronenfromage mit
frischen Früchten und Sahne

21,90 €

FRISCHER FISCH VON DER NORDSEEKÜSTE UND **BESTER LACHS**

Lachsspezialitäten

Feinster Frischlachs

mit Zitronenpfeffer gebraten ,
Blattsalate mit Crema de Balsamico,
dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark

18,50 €

Feinster Frischlachs

mit einer leckeren Kruste
im Ofen gebacken
auf buntem Kartoffel- Rosmaringemüse
mit Olivenöl und Meersalz

18,50 €

Feinster Frischlachs gedünstet

in einer Zitronenbuttersauce,
dazu Salatteller und Wildreisrisotto

18,50 €

FRISCHER FISCH VON DER NORDSEEKÜSTE UND BESTER LACHS

Immer ein Genuss

Nordseeteller

verschiedene Fischfilets wie
Schollenfilet, Nordsee Limandes und Rotbarschfilet
mit roten Zwiebeln und frischen Nordseekrabben
Salatteller, Krabbensauce und
junge Küstenkartoffeln

21,90 €

Echtes Nordsee Limandesfilet

ohne Haut in Eihülle gebraten
dazu frische Nordseekrabben mit roten
Zwiebeln- Sc Hollandaise – überbacken-
und junge Küstenkartoffeln

23,90 €

Schollenfilets ohne Haut

in Eihülle gebraten- Büsumer Art-
dazu Salatteller, Speckstippe frische Nordseekrabben
und junge Küstenkartoffeln

18,50 €

Frisches Rotbarschfilet

in Eihülle gebraten mit Kartoffelsalat
11,90 €

Feinste Matjes Spezialitäten

Beste Matjesfilets – Hausfrauen Art-

leckere Sauce mit Zwiebel, Gurke
und Apfel dazu Bratkartoffel nach altem Rezept

16,90 €

Beste Matjesfilets – Hawaii –

mit Curryschmand und Bratkartoffeln
nach altem Rezept

16,90 €

Beste Matjesfilets mit Speckstippe

Prinzeßbohnen und jungen Kartoffel
16,90 €

ANDERE LECKEREIEN

Für unsere Kids

Nuggets, Pommes, Schnitzel, Spaghetti Bolognese, Pizza
– Sucht Euch einfach Eure Liebesspeise aus –

Für unsere Vegetarier

– Fragen Sie Ihre Bedienung nach Ihrer Liebesspeise –

GUTEN APPETIT

Mit unserer Auswahl an
ausgesuchten regionalen Highlights und Kreationen
der abwechslungsreichen und maritimen Küche
verwöhnen wir unsere Gäste täglich.

Genießen Sie einen unbeschwertten Aufenthalt
in unserem schönen Restaurant in Sievern,
wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

Eibe Cordes & Team