

Gasthaus
Heiko *Sieb*

Die gute Adresse im Kehdingerland

Herzlich Willkommen



Gasthaus Heiko Sieb



Suppen

Tagessuppe (fragen Sie bitte unser Servicepersonal)	3,90€
.....
„Sellerie-Karotten“ Suppe mit Sahnehaube ^{D,E,1,8}	4,50€
.....
hausgemachte Rinderkraftbrühe mit reichlich Einlage ^{A,E}	4,50€

Vorspeisen & Salate

kleiner gem. Salatteller ^{A,D,K,L,F}	3,90€
.....
großer gem. Salatteller dazu Knoblauchbaguette ^{A,D,K,L,F,I,E}	8,80€
.....
Salatteller der Saison mit Streifen von einer gebratenen Hähnchenbrust und Brot ^{A,I,D,K,L,F,E}	12,80€
.....
Gratinierter Schafskäse auf Salatbeet ^{D,E,I}	5,90€
.....
Bruschetta klassisch mit Tomaten, Basilikum, Oliven, Knoblauch & Zwiebeln ^{1,G,A,D,E}	6,50€

Alle Salate servieren wir wahlweise mit **American-**^{1,A,D,I,L} **French-Dressing**^{2,3,9} oder **Essig/Öl**

Salatbüfett

Kleiner Hunger (einmalige Selbstbedienung)	4,50€
.....
Großer Hunger (Salat zum satt essen, Selbstbedienung)	11,10€

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Bedienung.

Erläuterungen Zusatzstoffe/Allergene: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsstoffe - 3) Antioxidationsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) geschwefelt - 6) geschwärzt - 7) Chinin - 8) Süßungsmittel - 9) Phosphat - 10) koffeinhaltig
A) Eier - B) Fisch - C) Krebstiere - D) Milch - E) Sellerie - F) Sesamsamen - G) Schwefeldioxid und Sulfite - H) Erdnüsse - I) Glutenhaltiges Getreide - J) Lupine - K) Schalenfrüchte - L) Senf - M) Sojabohnen - N) Weichtiere



Grillstation

Zwei Hähnchenbrustfilets 240g Rohgewicht, I,A,D,F,E Brot und Grilltomate & Folienkartoffel	17,90€
Peffersteak „nach Art des Hauses“ 250g Rohgewicht, I,A,D,K,G,E Pfeffersoße, Brot, Grilltomate & Kroketten	22,50€
Bauernteller 280g Rohgewicht, I,A,D,K,E,2,3,9,8 Rinder-, Schweine- und Hähnchensteaks mit Grillwürstchen, Speck, Brot, Grilltomate & Bratkartoffeln	22,30€
Rumpsteak 250g Rohgewicht, I,A,R,K,F Kräuterbutter, Brot, Cherrytomate & Bratkartoffeln	22,50€
Spare Ribs E,F,I Brot, Sauce & Curly Fries	18,90€
Surf & Turf C,D,3,8 gegrilltes Rumpsteak mit Scampi, Kirschtomaten & Folienkartoffel	26,70€

Extra's

Folienkartoffel D,E,3	3,50€	Zwiebeln	1,50€
Kartoffelgratin A,D,G,8	3,50€	Champignons	2,20€
Bratkartoffeln E,2,3,8	3,50€	Sauce Hollandaise A,D,E,G,3	2,20€
Pommes frites 2,3,9	3,00€	Pfeffersoße D,E,I	2,20€
Kroketten A,D,I	3,00€	Kartoffelcreme D,E,3	2,00€
Curly Fries 2,3,9	3,00€	Kräuterbutter D,E,L	1,50€
Gemüsebeilage D	2,80€		

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Bedienung.

Erläuterungen Zusatzstoffe/Allergene: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsstoffe - 3) Antioxidationsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) geschwefelt - 6) geschwärzt - 7) Chinin - 8) Süßungsmittel - 9) Phosphat - 10) koffeinhaltig
A) Eier - B) Fisch - C) Krebstiere - D) Milch - E) Sellerie - F) Sesamsamen - G) Schwefeldioxid und Sulfite - H) Erdnüsse - I) Glutenhaltiges Getreide - J) Lupine - K) Schalenfrüchte - L) Senf - M) Sojabohnen - N) Weichtiere



Aus Dütt & Lann

„Schubkarre voller Mist“ ^{I,M,E,L,G,2,3,4,8}

Rinder-, Schweine- und Hähnchensteak mit Grillspeck,
Grillwürstchen und Gemüse, dazu Spätzle

20,80€

Landhauspfanne ^{I,M,D,E,8,2,3,9}

Rinder-, Schweine- und Hähnchensteak mit Grillspeck,
Grillwürstchen und feinem Gartengemüse, dazu Bratkartoffeln

20,80€

„Sieb'sche“ Filetpfanne ^{A,D,E,G,3}

gebratene Schweinefilet mit Bohnen
dazu hausgemachter Dip & Rosmarienkartoffeln

19,20€

„Männertraum“ ^{I,A,D,E,2,3,8,9}

gebratene Spare Ribs, Stielkotelett, Schnitzel,
gebratene Pilze und Zwiebeln & Bratkartoffeln

20,80€



Schnitzel Genuss

Schnitzel-Parade I, A, D, F, E, 2, 3, 8

drei verschiedene Schnitzel mit Pilzen & Zwiebeln, Gemüse, Spiegelei und Bratkartoffeln **19,80€**

Schnitzel „Holstein“ I, A, D, K, E, G, 2, 3, 8

mit Pilzen, Zwiebeln, gebratenem Speck und Spiegelei dazu Bratkartoffeln **15,70€**

Cordon bleu I, A, D, K, E, G, 2, 3

gefüllt mit Schinken und Käse dazu Sauce Hollandaise und Pommes frites **14,70€**

Schnitzel „California“ I, A, D, K, E, G, 3

mit Pfirsich und Sauce Hollandaise, dazu Kroketten **14,70€**

Jägerschnitzel I, A, D, K, E, G, 3

mit Champignonrahmsoße, dazu Pommes frites **14,70€**

Friesenschnitzel I, A, C, D, 3

mit Krabben, Spiegelei und Bratkartoffeln **19,40€**

Schnitzelburger A, D, I

mit Tomaten-Mozzarella überbacken dazu Balsamico Dressing & Curly Fries **11,80€**

„Asia-Burger“ M, D, A, I

gebratenes Crispy Chicken Hähnchenbrustfilet mit Sweet Chilli Sauce, Bambussprossen, dazu Curly Fries **11,80€**



Aus den Meeren, Flüssen & Seen

„Kapitänsteller“^{A,B,C,E,L,2,5}

Krabben, geräucherter Aal, gräucherter Lachs, Forellenfilet und Matjes, dazu Rührei & herzhaft Bratkartoffeln **21,50€**

„Fischerschmaus“^{A,C,3}

mit frischen Krabben, Spiegelei und Bratkartoffeln **19,80€**

Fischpfanne „á la mer“^{B,1,3}

Seelachs-, Zander- und Lachsfilet mit Bratkartoffeln **19,60€**

„Aus der Fischkombüse“^{B,C,D,E}

Gamelenspieße, geräucherter Lachs mit Salatbouquet und Folienkartoffeln **19,60€**

Gebratenes Schollenfilet „Büsumer Art“^{C,B}

mit Krabben, Hollandaise und Salzkartoffeln **18,90€**

Matjesröllchen „Hausfrauen-Art“^{B,D,3}

mit Apfel-Zwiebel-Soße, dazu herzhaft Bratkartoffeln **15,80€**

„Fischplatte“ für 2 Personen^{B,D,3,I}

genießen Sie die Vielfalt unserer Meere, Flüsse und Seen
zusammengestellt von uns für Sie, besteht aus:
Seelachs-, Zander- und Lachsfilet, Gamelenspieße
bunten Gemüse, zweierlei Soßen, Salz- und Bratkartoffeln

p.P 26,00€

„Küstenteller“^{B,C,3,I}

kalt & warm, Matjes, Krabben, Lachs, Schollenfilet, Zander, Gartengemüse, Dip & Bratkartoffeln **23,70€**

Ofenkartoffel mit Krabben^{C,D,E,I}

Folienkartoffel mit Krabben, Salatbouquet und Brot **19,80€**



Kleine Leckereien

Fitnesssteller A,D,E,G,3

gegrillte Hähnchenbrust, Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme dazu eine Salatanlage **13,90€**

Bauernfrühstück I,A,D,K,E,G,3

Omelett aus Bratkartoffeln, Speck und Eiern, mit Gewürzgurke **8,00€**

Toast Hawaii I,A,D,G,2,3

gekochter Schinken mit Ananas und Käse überbacken **7,70€**

Currywurst M,E,L,G,2,3,4,8

mit Pommes frites und Salatanlage **8,80€**

Pasta mit Hähnchenbrust A,E,H,I

Linguini in Tomatensauce, Kirschtomaten, dazu Streifen von der Hähnchenbrust **12,90€**

Ofenkartoffel mit Garnelen C,E,

mit Grillgemüse und Garnelen **17,80€**

Garnelenspieß C,D,E,F,I,

auf Gartengemüse, Brot, Salatbouquet und Dip **17,80€**

Vegetarisch

Veggie Potatoe A,D,E,G,3

Ofenkartoffel mit Gartengemüse, Tomaten-Mozarella gratiniert **11,90€**

Linguini - italienische Pasta - A,D,H

mit Tomaten und Rucola-Creme **11,90€**



Biere vom Fass

Veltins¹	0,3 l	2,90 €
	0,4 l	3,70 €
Krombacher¹	0,3 l	2,90 €
	0,4 l	3,70 €
Engel dunkel¹	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,50 €
Paulaner Weizen¹	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,50 €
Gerne auch gemixt als:		
Weizen-Radler^{1,3}	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,50 €
Bananen-Weizen^{1,3}	0,5 l	4,70 €

Flaschenbiere

Veltins Malzbier¹	0,33 l	2,80 €
Veltins alkoholfrei¹	0,33 l	2,80 €
Paulaner Weizen alkoholfrei¹	0,5 l	4,50 €
Paulaner mit Zitrone alkoholfrei¹	0,33 l	2,90 €

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Bedienung.

Erläuterungen Zusatzstoffe/Allergene: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsstoffe - 3) Antioxidationsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) geschwefelt - 6) geschwärzt - 7) Chinin - 8) Süßungsmittel - 9) Phosphat - 10) koffeinhaltig
A) Eier - B) Fisch - C) Krebstiere - D) Milch - E) Sellerie - F) Sesamsamen - G) Schwefeldioxid und Sulfite - H) Erdnüsse - I) Glutenhaltiges Getreide - J) Lupine - K) Schalenfrüchte - L) Senf - M) Sojabohnen - N) Weichtiere



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser ¹	0,25 l	2,20 €
Stilles Wasser ¹	0,25 l	2,20 €
Presta light ¹	0,2 l	2,60 €
	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Bitter Lemon ¹	0,2 l	2,40 €
	1,0 l	8,00 €
Cola ^{1,3,10}, Fanta ^{1,3}, Sprite ³, Cola Light ^{1,3,8,10}	0,2 l	1,90 €
	0,3 l	2,60 €
	0,4 l	3,30 €
	1,0 l	7,00 €

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft klar oder trüb ¹	0,3 l	3,40 €	Maracujasaft	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	4,30 €	Rhabarbersaft	0,3 l	3,40 €
	1,0 l	8,00 €	Johannisbeersaft	0,4 l	2,20 €
Apfelschorle ¹	0,3 l	2,70 €	Traubensaft		
	0,4 l	3,50 €	Rote Schorle	0,3 l	3,00 €
Orangensaft ¹	0,3 l	3,40 €		0,4 l	3,80 €
	0,4 l	4,40 €	Kirschsaft,	0,3 l	3,50 €
	1,0 l	8,00 €	Bananensaft	0,4 l	4,30 €
Tomatensaft	0,2 l	3,50 €			

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Bedienung.

Erläuterungen Zusatzstoffe/Allergene: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsstoffe - 3) Antioxidationsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) geschwefelt - 6) geschwärtzt - 7) Chinin - 8) Süßungsmittel - 9) Phosphat - 10) koffeinhaltig
 A) Eier - B) Fisch - C) Krebstiere - D) Milch - E) Sellerie - F) Sesamsamen - G) Schwefeldioxid und Sulfite - H) Erdnüsse - I) Glutenhaltiges Getreide - J) Lupine - K) Schalenfrüchte - L) Senf - M) Sojabohnen - N) Weichtiere

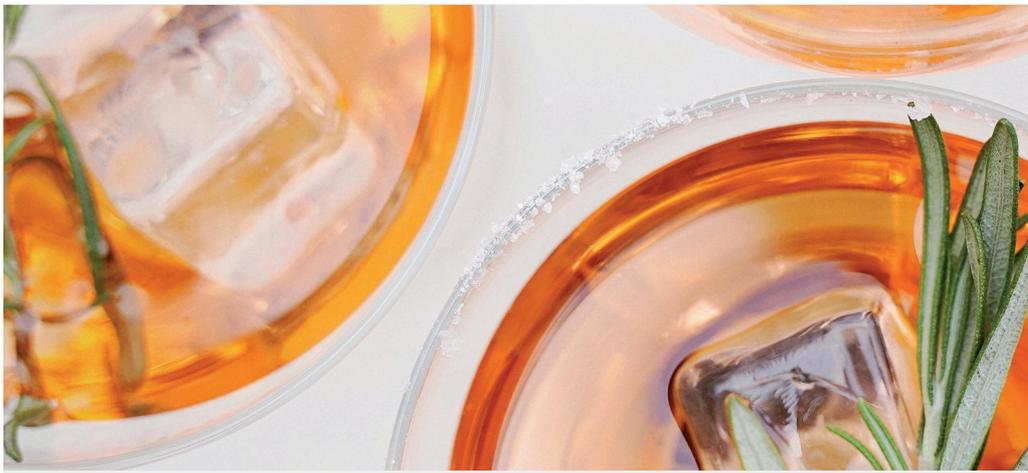


Heiße Getränke

Tasse Kaffee '	2,10 €
Becher Kaffee '	3,30 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Mocca-Schok	3,00 €
Cappuccino '	2,70 €
Schoko-Cappuccino '	3,00 €
Vanille-Cappuccino	3,00 €
Espresso '	2,10 €
Latte Macchiato '	3,70 €
Milchkaffee '	2,90 €
Glas Tee '	2,00 €
Kännchen Tee '	3,90 €
Glas Heiße Zitrone	3,00 €
Heiße Schokolade / Heiße Vanillemilch '	3,40 €
Fliederbeergrog '	3,20 €
Glühwein	3,20 €
Rumgrog '	3,50 €
Rotweingrog '	3,50 €
Gemischter Grog '	3,80 €
Apfelpunsch	3,20 €
Apfelpunsch mit Calvados '	4,10 €

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Bedienung.

Erläuterungen Zusatzstoffe/Allergene: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsstoffe - 3) Antioxidationsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) geschwefelt - 6) geschwärzt - 7) Chinin - 8) Süßungsmittel - 9) Phosphat - 10) koffeinhaltig
A) Eier - B) Fisch - C) Krebstiere - D) Milch - E) Sellerie - F) Sesamsamen - G) Schwefeldioxid und Sulfite - H) Erdnüsse - I) Glutenhaltiges Getreide - J) Lupine - K) Schalenfrüchte - L) Senf - M) Sojabohnen - N) Weichtiere



Aperitif

<i>Sherry medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sherry dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Martini</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>

Mixgetränke

<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Campari-O-Saft</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Korn-Mix</i>	<i>0,1l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Carolus-Mix</i>	<i>0,1l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Wodka-Mix¹</i>	<i>0,1l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Havana-Mix</i>	<i>0,1l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Whisky-Mix</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,00 €</i>

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Bedienung.

Erläuterungen Zusatzstoffe/Allergene: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsstoffe - 3) Antioxidationsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) geschwefelt - 6) geschwärzt - 7) Chinin - 8) Süßungsmittel - 9) Phosphat - 10) koffeinhaltig
A) Eier - B) Fisch - C) Krebstiere - D) Milch - E) Sellerie - F) Sesamsamen - G) Schwefeldioxid und Sulfite - H) Erdnüsse - I) Glutenhaltiges Getreide - J) Lupine - K) Schalenfrüchte - L) Senf - M) Sojabohnen - N) Weichtiere



Spirituosen

Korn	1,60 €	Ballentines Whisky	2,40 €
Kirsch Wodka	1,60 €	Wodka	2,00 €
Waldmeister Wodka	1,60 €	Sambuca	2,30 €
Maracuja Wodka	1,60 €	Baileys	3,50 €
Sangrita	1,20 €	Cointreau	2,30 €
Fürst Bismark	2,00 €	Amaretto	2,20 €
Steinhäger	2,00 €	Eierlikör	1,50 €
Ouzo	2,40 €	Himbeergeist	2,70 €
Jägermeister	2,00 €	Kirschwasser	2,70 €
Kehdinger Tropfen¹	1,90 €	Williams Birne	2,70 €
Ramazotti	3,50 €	Grappa	2,70 €
Fernet Branca	2,10 €	Olland Herbstprinz	3,70 €
Fernet Menta	2,10 €	Olland Williams	3,70 €
Carolus Magnus	1,60 €	Malteseraquavit	2,30 €
Mariacron	1,80 €	Bommerlunder/Pflaume	2,50 €
Asbach Uralt	2,10 €	Helbing Kümmel	2,30 €
Jubiläumsaquavit	2,30 €		

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Bedienung.

Erläuterungen Zusatzstoffe/Allergene: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsstoffe - 3) Antioxidationsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) geschwefelt - 6) geschwärzt - 7) Chinin - 8) Süßungsmittel - 9) Phosphat - 10) koffeinhaltig

A) Eier - B) Fisch - C) Krebstiere - D) Milch - E) Sellerie - F) Sesamsamen - G) Schwefeldioxid und Sulfite - H) Erdnüsse - I) Glutenhaltiges Getreide - J) Lupine - K) Schalenfrüchte - L) Senf - M) Sojabohnen - N) Weichtiere



Weinkarte

Deutsche Weine aus der Pfalz

Weißwein trocken

Müller-Thurgau QBA trocken Anbaugebiet Baden/Kaiserstuhl | Weingut Abril, Vogtsburg

Der Müller-Thurgau von Abril präsentiert sich in hellem Ton, mit platinen Reflexen im Glas. Er hat das wunderbare Aroma einer sommerlichen Blumenwiese, duftet nach Stachelbeere, Kiwi, Maracuja + Minze. Dieser trockene Weißwein ist saftig, elegant und feinwürzig am Gaumen, mit zitrischen Nuancen. Im Abgang ist er lange und überzeugend.

0,2l 5,60 €
1 l Flasche 25,50 €

Grauer Burgunder QBA trocken Anbaugebiet Rheinhessen/Wiesbachtal | Weingut Dohlmühle, Flonheim

Dieser freudige graue Burgunder vom Weingut Dohlmühle zeichnet sich aus durch sein feines, würziges, leicht nussiges Aroma. Bezeichnet sich gern als deutsche Antwort auf den Pinot Grigio.

0,2l 5,60 €
0,75 l Flasche 19,00 €

Gutsriesling trocken Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer | Weingut Später-Veit, Piesport

Angenehm herbe Frische bestimmt beim Riesling von Später-Veit die Note vom ersten Kontakt, bis zum letzten Nachgeschmack.

0,2l 5,70 €
0,75 l Flasche 19,30 €



Weinkarte

Deutsche Weine aus der Pfalz

Weißwein *mild & lieblich*

Grauer Burgunder halbtrocken Anbaugebiet Rheinhessen | Weingut Jean Buscher, Bechtheim

Mehr kann ein feinherber Wein nicht erreichen: üppige

Fruchtigkeit, die weder den Gaumen austrocknet noch ins

süßliche abgeleitet – die perfekte Balance

0,2 l

5,60 €

0,75 l Flasche

19,00 €

Bacchus Kabinett lieblich Anbaugebiet Rheinhessen | Weingut Dohlmühle, Flonheim

Dieser leckere Bacchus besticht durch seine feinen

Apfelfuht. Unterstützt werden seine intensiven

Fruchtaromen durch eine dezente Restsüße

0,2 l

5,50 €

0,75 l Flasche

18,80 €

Rosé-Weine

Rosamunde VDP Rosé trocken Anbaugebiet Franken | Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Würzburg

Lebendig sommerlich strömt das Aroma entgegen. Der

leichte und doch saftige, trockene Rosé begleitet

unbeschwerte Stunden auf feine Weise.

0,2 l

5,90 €

0,75 l Flasche

19,80 €

Portugieser Weißherbst QBA halbtrocken Anbaugebiet Rheinhessen/Wiesbach | Weingut Dohlmühle, Flonheim

Hellrot schimmert dieser weiche Rosé im Glas und verführt

mit seinem Duft nach roten Beeren. Sehr fruchtig / süffig

kommt dieser halbtrockene Weißherbst fast lieblich daher.

0,2 l

5,40 €

0,75 l Flasche

19,00 €

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Bedienung.

Erläuterungen Zusatzstoffe/Allergene: 1) Farbstoffe - 2) Konservierungsstoffe - 3) Antioxidationsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) geschwefelt - 6) geschwärtzt - 7) Chinin - 8) Süßungsmittel - 9) Phosphat - 10) koffeinhaltig

A) Eier - B) Fisch - C) Krebstiere - D) Milch - E) Sellerie - F) Sesamsamen - G) Schwefeldioxid und Sulfite - H) Erdnüsse - I) Glutenhaltiges Getreide - J) Lupine - K) Schalenfrüchte - L) Senf - M) Sojabohnen - N) Weichtiere



Rotweine

Dornfelder Gutswein Trocken Anbaugebiet Franken | Weingut Jean Buscher, Bechtheim

Sanfte Fülle bestimmt die Note dieses wunderschönen violett-roten Dornfelders. Sowohl als perfekter Begleiter beim Essen, wie auch solo, überzeugt er den Liebhaber trockener Rotweine.

0,2 l 5,80 €
0,75 l Flasche 19,80 €

Dornfelder halbtrocken – feinherb Anbaugebiet Rheinhessen | Weingut Jean Buscher Bechtheim

Verführerisch duftet dieser feinherbe Dornfelder nach süßen Mandeln, Marzipan und einem Hauch von Kirschen. Mit üppiger Fruchtigkeit ist er am Gaumen sehr weich und geschmeidig.

0,2 l 5,70 €
0,75 l Flasche 19,30 €

Dornfelder QbA lieblich Anbaugebiet Rheinhessen | Weingut Dohlmühle, Flonheim

Dieser körperreiche Dornfelder hat eine wunderbare dunkelrote Färbung. Mit ausgeprägtem Sauerkirscharoma und einer eleganten Restsüße verwöhnt er den lieblichen Geschmack.

0,2 l 5,60 €
0,75 l Flasche 19,00 €



Ein Hauch Südafrika in Kehdingen

Jetzt bei uns probieren! Speziell ausgewählte Weine aus dem schönen Südafrika.
Warum verwöhnen Sie sich nicht und erleben die Sonne auf ihrem Gaumen?

Weißwein

Melck's Muratie Estate Sauvignon

Bouquet tropischer Früchte und Stachelbeeren lässt diesen Wein frisch und lebendig wirken.

0,2l	6,30 €
0,75 l Flasche	21,90 €

Rotwein

Melck's Muratie Estate Blended Red trocken

weich und harmonisch am Gaumen,
verwöhnt mit viel Brombeere.

0,2l	6,30 €
0,75 l Flasche	21,90 €