



## Empfehlungen des Hauses

### **Kürbiscremesuppe**

mit gerösteten Kernen, Kürbiskernöl  
und Kokosschaum, dazu hausgebackenes Kürbisbrot  
€ 7,50

### **Vorspeisenvariation**

Dreierlei ‚Gutes aus der Moordiele‘  
€ 8,50

---

### **Gebackene Filoteigtasche**

*-vegan-*  
gefüllt mit Gemüse-Risotto,  
Pfannengemüse, vegane Sauce  
€ 18,50

### **Kabeljaufilet**

*-auf der Haut gebraten-*  
mit gegrilltem grünem Spargel,  
Tagliatelle, Gemüsejus  
€ 26,50

### **Filetspitzen vom Schwein und Rind**

mit Kartoffelkroketten und Waldpilzen,  
Schokoladen-Portweinsauce  
€ 22,50

### **JANUAR-AKTION „GANZER OCHSE“**

Das Restaurant TIETJENS HÜTTE startet mit einer neuen Aktion ins Jahr 2023:  
es kommt ein ganzer Ochse auf den Tisch.

Nicht im Ganzen, schon portioniert; aber gemäß dem Motto „from nose to tail“  
soll damit bewusster Qualitätsfleisch-Genuss vermittelt werden.

Aufgewachsen ist der Ochse auf dem Hof Lindemann in Lilienthal-Würden;  
reifend aufbereitet wurde er von der Schlachtereierei Schleufe in Lilienthal-Seebergen.

### **Ungarisches Rindergulasch**

mit Kartoffelpuffer, dazu kleiner bunter Salat  
€ 24,50

### **Rinderbraten**

mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Schupfnudeln,  
kräftige Rotweinsauce  
€ 24,50

---

### **Unsere Weinempfehlung**

Devalbert Grande Reserve  
Carignan, Grenache Noir, Syrah, Cinsault Mourvèdre,  
Rotwein halbtrocken - 0,2l € 8,50

Januar 2023

Restaurant TIETJENS HÜTTE, Tietjens Hütte 1, 27711 Osterholz-Scharmbeck  
Telefon/Reservierungen: 04791- 982 95 60 - www.tietjens-huette.de