



Empfehlungen des Hauses

Kürbissuppe mit Kokos- Schaum

mit hausgemachten Kräuter-Croutons

€ 7,50

Rote- Beete- Rotkohl- Salat

mit Balsamico- Honig- Dressing

dazu karamellisierte Ziegenfrischkäse, Walnuss Ciabatta

€ 11,50

.....

Seehechtfilet

-auf der Haut gebraten-

mit Erbsenpüree und glasierten Bundmöhren,

Weißweinsauce

€ 29,80

Gebackene Kürbisspalten

-vegan-

mit Smashed Potatoes, Anti-Pasti-Rucola-Salat

dazu Kräuterdip

€ 19,80

Entrecôte

-330 g-

mit getrüffelten Steak-Pommes, Trüffel-Mayonnaise

und Pfannengemüse

€ 31,50

Wilderer Pfanne

zwei Wild-Hacksteaks von Wildschwein, Hirsch und Reh

mit Apfel-Rotkohl und gemischten Waldpilzen

dazu Kartoffelkroketten, Wildsauce

€ 28,50

Hirschrücken- rosa gebraten

mit Kartoffelgratin im Zucchini-Mantel, gemischten Waldpilzen,

Romanesco- Röschen, Preiselbeersauce

€ 34,50

.....

Lauwarmer Pflaumen Crumble

mit hausgemachtem Eis von der gebrannten Mandel

€ 10,50

Überraschungs- Dessert- Variation

die süsse Auswahl unseres Küchenchefs

€ 12,50

Oktober 2026

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