

# *Ein Wort in eigener Sache*

Unsere Spezialität ist der Fisch,  
der in der Pfanne gebraten und serviert wird.  
Im Jahre 1989 wurde von uns diese Art Fisch zuzubereiten  
und zu servieren eingeführt und zu einem von vielen  
nie erwarteten Genuss für Auge, Nase und Gaumen.

Bei uns zu essen heißt, Fisch und Fleisch,  
nur die beste Qualität und die frischesten Sachen  
kommen auf den Tisch.

Um diesen hohen Ansprüchen gerecht zu werden,  
beziehen wir unseren Fisch und unser Fleisch ausschließlich  
von ausgewählten heimischen Lieferanten.

Wir wünschen Ihnen in unseren Räumen  
einen guten Appetit  
und einen angenehmen Aufenthalt.

*Altes Haus am Siel*  
*Familie Holger Dirks und Mitarbeiter*

---

**vom 01.11. bis 31.03**

dienstags bis freitags

11.30 Uhr – 14.00 Uhr

17.00 Uhr – 21.00 Uhr

samstags und sonntags

11.30 Uhr – 21.00 Uhr

**Küchen-  
Öffnungszeiten**

**Montags  
Ruhetag**

**vom 01.04. bis 31.10**

dienstags bis sonntags

11.30 Uhr – 21.00 Uhr

## Vorspeisen

<b>Krabbenttoast<sup>1</sup> mit Spiegelei</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Krabbencocktail<sup>1</sup></b>	<b>9,90 €</b>
<b>Krabbensalat<sup>1</sup></b>	<b>9,90 €</b>
<b>Matjessalat</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Matjes auf Brot</b> (2 Filets)	<b>5,90 €</b>
<b>Fischerttoast</b> (Krabben <sup>1</sup> – Rührei)	<b>10,50 €</b>
<b>Schinkenplatte</b> mit rohem Schinken, Schwarzbrot und Toast	<b>10,90 €</b>

## Suppen

<b>Krabbencremesuppe<sup>1</sup></b>	<b>7,50 €</b>
<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Rindfleischsuppe</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Hühnersuppe</b>	<b>4,30 €</b>

## Salate

<b>Kleiner Salatteller</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Großer Salatteller</b> (Salate der Saison)	<b>8,90 €</b>
<b>Großer Salatteller</b> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	<b>11,90 €</b>

**Fisch nach alter Rheiderländer Art**  
**In der Pfanne gebraten und serviert!**

<b>Brataal</b> Bratkartoffeln und Salat	<b>33,90 €</b>
<b>Seezunge</b> Salzkartoffeln, Speckbohnen und Salat	<b>33,90 €</b>
<b>Sielhaus „Spezial“</b> Seezunge, Scholle, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Salat	<b>24,90 €</b>
<b>Scholle</b> Salzkartoffeln, Speckbohnen und Salat	<b>18,40 €</b>
<b>Butt (Scharben)</b> Salzkartoffeln, Speckbohnen und Salat	<b>17,40 €</b>
<b>Kabeljaufilet</b> Senfsauce, Salzkartoffeln und Salat	<b>19,90 €</b>
<b>Sielhausfilet</b> Kabeljaufilet, Schollenfilet, Senfsauce, Salzkartoffeln und Salat	<b>19,90 €</b>
<b>Rotbarschfilet</b> Dillrahmsauce, Salzkartoffeln und Salat	<b>19,90 €</b>
<b>Schollenfilet</b> Dillrahmsauce, Salzkartoffeln und Salat	<b>19,90 €</b>
<b>Seelachsfilet</b> Senfsauce, Salzkartoffeln und Salat	<b>17,90 €</b>
<b>Pangasiusfilet (Welsfilet)</b> Senfsauce, Salzkartoffeln und Salat	<b>15,90 €</b>
<b>Sielhaus „Ditzum“</b> Scholle, Butt, Salzkartoffeln, Speckbohnen und Salat	<b>17,90 €</b>
<b>Sielhaus „Mix“</b> Seezunge, Scholle, Butt, Salzkartoffeln, Speckbohnen und Salat	<b>23,90 €</b>

## *Gedünsteter Fisch*

<b>Rotbarschfilet</b> Dillrahmsauce, Salzkartoffeln, Gemüse und Salat	<b>19,90 €</b>
<b>Kabeljaufilet</b> Senfsauce, Salzkartoffeln, Gemüse und Salat	<b>19,90 €</b>
<b>Schollenfilet</b> Krabbencremesauce <sup>1</sup> , Salzkartoffeln, Gemüse und Salat	<b>19,90 €</b>
<b>Seelachsfilet</b> Senfsauce, Salzkartoffeln, Gemüse und Salat	<b>17,90 €</b>
<b>Pangasiusfilet</b> Senfsauce, Salzkartoffeln, Gemüse und Salat	<b>15,90 €</b>

## *Fischgerichte für 2 Personen in der Pfanne gebraten und serviert!*

<b>Sielhausfilet</b> Kabeljau-, Rotbarschfilet, Senfsauce, Salzkartoffeln und Salat	<b>34,90 €</b>
<b>Überraschungs-Filetpfanne</b> Salzkartoffeln, Speckbohnen und Salat	<b>36,90 €</b>
<b>Sielhaus „Extra“</b> Scholle, Butt, Seezunge, Salzkartoffeln, Speckbohnen und Salat	<b>40,90 €</b>
<b>Sielhauspfanne</b> Brataal, Butt, Seezunge, Salzkartoffeln, Speckbohnen und Salat	<b>54,90 €</b>

## *Gedünsteter Fisch für 2 Personen*

<b>Sielhausfilet</b> Kabeljau-, Rotbarschfilet, Dillrahmsauce, Senfsauce, Salzkartoffeln, Gemüse und Salat	<b>38,90 €</b>
<b>Überraschungsfilet</b> Salzkartoffeln, Gemüse und Salat	<b>39,50 €</b>
<b>Alle Pfannengerichte auch mit Krabben<sup>1</sup> erhältlich</b>	<b>Aufpreis 9,50 €</b>

**Fischgerichte für 4 Personen**  
**in der Pfanne gebraten oder gedünstet**

**Sielhausfilet** **73,90 €**  
Kabeljau-, Pangasius-, Seelachs-, Schollenfilet,  
Dillrahmsauce, Senfsauce, Speckbohnen, Salzkartoffeln und Salat

**Krabbenspezialitäten**

**Krabbenbrot<sup>1</sup>** **19,90 €**  
Schwarzbrot, 2 Spiegeleier und Salat

**Krabbenteller<sup>1</sup>** **20,90 €**  
Bratkartoffeln, 2 Spiegeleier und Salat

**Krabben<sup>1</sup> – Sielhausplatte** für 2 Personen **40,50 €**  
Brot, Rührei, Bratkartoffeln und Salat

**Krabben<sup>1</sup> – Sielhausplatte** für 4 Personen **79,50 €**  
Brot, Rührei, Bratkartoffeln und Salat

**Matjesgerichte**

**Orig. Holl. Matjes** 4 Filets **12,90 €**  
Bratkartoffeln und Salat

**Matjes** (Hausfrauenart) 4 Filets **13,90 €**  
Bratkartoffeln und Salat

**Vegetarisch**

**Gemüseschnitzel** **9,90 €**  
Salzkartoffeln, Buttersauce und Salat

**Grillgemüsepfanne** **13,90 €**  
Salzkartoffeln, Buttersauce und Salat

## *Kindengerichte*

<b>Fischstäbchen</b>	7,50 €
mit Pommes Frites und Salatecke	
<b>Fischfilet</b>	8,50 €
Schollenfilet, Pommes Frites und Salatecke	
<b>Kinderschnitzel</b>	7,50 €
Schweineschnitzel, Pommes Frites und Salatecke	
<b>Hähnchennuggets</b>	7,50 €
mit Pommes Frites und Salatecke	

## *Fleischgerichte*

<b>Pfefferrahmschnitzel</b>	14,50 €
Bratkartoffeln und Salat	
<b>Zigeunerschnitzel<sup>2,5,6</sup></b>	14,50 €
Bratkartoffeln und Salat	
<b>Sielhausschnitzel</b>	19,90 €
Schweineschnitzel, Spiegelei, Krabben, Kroketten und Salat	
<b>Jägerschnitzel<sup>5</sup></b>	14,50 €
Bratkartoffeln und Salat	
<b>Schweineschnitzel</b> (nach Wiener Art)	12,90 €
Bratkartoffeln und Salat	
<b>Schweineschnitzel</b> (mit glasierten Zwiebeln)	14,50 €
Bratkartoffeln und Salat	
<b>Schweinesteak</b>	14,50 €
Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	
<b>Zwiebelsteak</b> (Schweinefleisch)	15,90 €
Pommes Frites und Salat	
<b>Hähnchenbrustfilet</b>	13,90 €
Curryrahmsauce, Kroketten und Salat	

## *Extra Beilagen*

<b>Bratkartoffeln</b>	2,90 €	<b>Erbsen und Möhren</b>	2,90 €
<b>Salzkartoffeln</b>	2,70 €	<b>Senfsauce</b>	2,00 €
<b>Kroketten</b>	2,90 €	<b>Dillsauce</b>	2,00 €
<b>Pommes</b>	2,90 €	<b>Krabbencremesauce</b>	2,90 €
<b>Speckbohnen</b>	2,90 €	<b>Kräuterbutter</b>	1,90 €

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee <sup>3</sup>	2,10 €
Becher Kaffee <sup>3</sup>	2,90 €
Glas Tee	2,10 €
Tasse Kakao	2,40 €
mit Sahne	2,90 €
Cappuccino <sup>3</sup>	2,40 €
Milchkaffee <sup>3</sup>	2,40 €
Latte Macchiato <sup>3</sup>	2,90 €
Cappuccino Spezial <sup>3</sup>	2,40 €
Espresso <sup>3</sup>	2,10 €
Espresso Macchiato <sup>3</sup>	2,20 €
Grog	3,50 €
Glühwein	3,00 €
Irish Coffee <sup>3</sup> (Kaffee, Whisky und Sahne)	4,50 €
Pharisäer <sup>3</sup> (Kaffee, Rum und Sahne)	4,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola <sup>2,3,6</sup>	0,20 l	2,20 €	0,40 l	3,90 €
Mirinda <sup>2,6</sup>	0,20 l	2,20 €	0,40 l	3,90 €
7 Up	0,20 l	2,20 €	0,40 l	3,90 €
Spezi <sup>2,3,6</sup>	0,20 l	2,20 €	0,40 l	3,90 €
Apfelschorle	0,20 l	2,40 €	0,40 l	4,20 €
Mineralwasser	0,25 l	2,40 €	0,75 l	5,90 €
Orangen-, Apfelsaft			0,20 l	2,50 €
Johannisbeer-, Kirschnektar			0,20 l	2,50 €
Malzbier	Flasche	0,33 l		2,70 €
Schweppes Ginger Ale <sup>2</sup>			0,20 l	2,60 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>4</sup>			0,20 l	2,60 €
Schweppes Tonic Water <sup>4</sup>			0,20 l	2,60 €

1: mit Benzoesäure 2: mit Farbstoff 3: Koffeinhaltig 4: Chininhaltig 5: mit Konservierungsstoff 6: mit Antioxidationsmittel

## **Biere**

<b>Sielhaus Pilsener</b> für uns gebraut von Pott's	0,30 l	<b>2,70 €</b>	0,50 l	<b>4,20 €</b>
<b>Bitburger vom Faß</b>	0,30 l	<b>2,70 €</b>	0,50 l	<b>4,20 €</b>
<b>Pott's Landbier vom Faß</b>	0,30 l	<b>2,70 €</b>	0,50 l	<b>4,20 €</b>
<b>Pott's Hefe-Weizen vom Faß</b>	0,30 l	<b>2,70 €</b>	0,50 l	<b>4,20 €</b>
<b>Bitburger Alkoholfrei</b>			Flasche 0,33 l	<b>2,70 €</b>
<b>Erdinger Alkoholfrei</b>			0,50 l	<b>4,20 €</b>

## **Spirituosen**

<b>Jägermeister</b>	35 Vol. %	2 cl	<b>2,20 €</b>
<b>Matjes – Schluck</b>	32 Vol. %	2 cl	<b>2,00 €</b>
<b>Sielhaus Geist</b>	56 Vol. %	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Sielhaus Aquavit</b>	41 Vol. %	2 cl	<b>2,30 €</b>
<b>Malteser Aquavit</b>	40 Vol. %	2 cl	<b>2,40 €</b>
<b>Linie Aquavit</b>	41.5 Vol. %	2 cl	<b>2,70 €</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b>	42 Vol. %	2 cl	<b>2,70 €</b>
<b>Bacardi</b>	37,5 Vol. %	2 cl	<b>3,70 €</b>
<b>Sambuca</b>	40 Vol. %	2 cl	<b>2,80 €</b>
<b>Wodka</b>	37,5 Vol. %	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Heydt Lady Power (Roter Korn)</b>	15 Vol. %	2 cl	<b>1,90 €</b>
<b>Küstennebel</b>	22 Vol. %	2 cl	<b>2,20 €</b>
<b>Sherry</b>	17 Vol. %	5 cl	<b>3,20 €</b>
<b>Grappa</b>	43 Vol. %	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Calvados</b>	40 Vol. %	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Friesengeist</b>	56 Vol. %	2 cl	<b>2,70 €</b>
<b>Asbach Uralt</b>	38 Vol. %	2 cl	<b>2,40 €</b>
<b>Campari</b>	25 Vol. %	4 cl	<b>3,80 €</b>
<b>Martini Bianco oder Rosso</b>	16 Vol. %	4 cl	<b>2,80 €</b>
<b>Korn</b>	32 Vol. %	2 cl	<b>1,90 €</b>
<b>Kruiden (Folts)</b>	32 Vol %	2 cl	<b>1,90 €</b>

## Spirituosen

<b>Doppelkorn Fürst Bismarck</b>	38 Vol. %	2 cl	<b>2,10 €</b>
<b>Philipp Greve Stirnberg´s</b>	35 Vol. %	2 cl	<b>2,20 €</b>
Alter Schwede Magenbitter			
<b>Fernet Branca</b>	40 Vol. %	2 cl	<b>2,30 €</b>
<b>Cognac Remy Martin</b>	40 Vol. %	2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Portwein</b>	19 Vol. %	5 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Himbeergeist</b>	43 Vol. %	2 cl	<b>3,70 €</b>
<b>Williams Birne</b>	43 Vol. %	2 cl	<b>3,70 €</b>
<b>Kirschwasser</b>	43 Vol. %	2 cl	<b>3,70 €</b>
<b>Amaretto</b>	21 Vol. %	2 cl	<b>2,40 €</b>
<b>Ramazzotti</b>	30 Vol. %	4 cl	<b>3,80 €</b>
<b>Baileys</b>	17 Vol. %	4 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Ouzo</b>	37,5 Vol. %	2 cl	<b>2,10 €</b>
<b>Underberg</b>	44 Vol. %	2 cl	<b>2,30 €</b>
Alle Spirituosen als Longdrink			+ 1,00 €

## Offene und Flaschenweine

### Weißweine

<b>Rheinessen</b>	<b>Adelberg Kellerei</b>	<b>0,20 l</b>	<b>4,50 €</b>
	Qualitätswein lieblich, ein komplexer Wein, vielschichtig an Mineralien.	<b>1,00 l</b>	<b>19,90 €</b>
<b>Pfalz</b>	<b>Riesling</b>	<b>0,20 l</b>	<b>5,90 €</b>
	Qualitätswein Weingut Dr. Deinhard, Deidesheim halbtrocken, fruchtig, hat Art und Rasse.	<b>1,00 l</b>	<b>27,50 €</b>
<b>Pfalz</b>	<b>Meerwolff</b>	<b>0,20 l</b>	<b>4,90 €</b>
	Weißweincuvée Harmonischer Begleiter zu den Fischspezialitäten der Küste. Trocken, frisch und leicht.	<b>1,00 l</b>	<b>23,20 €</b>
<b>Pfalz</b>	<b>Fruits de Mer</b>	<b>0,20 l</b>	<b>4,90 €</b>
	Riesling Qualitätswein, Weingut Lergenmüller trocken, frisch-fruchtiger Riesling mit harmonisch niedriger Säure.	<b>1,00 l</b>	<b>23,20 €</b>
<b>Südafrika</b>	<b>Versus Blanc</b>	<b>0,20 l</b>	<b>5,90 €</b>
	Chenin Blanc / Sauvignon Blanc Stellenbosch Vineyards. Trocken. Zarte gelbgrüne Farbe, würzig, frisch, floral, volle und runde Art, erfrischende und aromatische Frucht.	<b>1,00 l</b>	<b>27,50 €</b>
<b>Frankreich</b>	<b>Chardonnay</b>	<b>0,20 l</b>	<b>4,90 €</b>
	Pay d´Oc IGP Aimery Sieur d´Arques. Trocken. Strohgelbe Farbe mit grünem Glanz. Aromen nach Akazie, Bananen, Grapefruit, kräftig, sehr fruchtig.	<b>1,00 l</b>	<b>23,20 €</b>

## Offene und Flaschenweine

**Pfalz**                    **Weißer Burgunder**                    **0,20 l**    **4,90 €**  
Qualitätswein, Weingut Lergenmüller                    **1,00 l**    **23,20 €**  
Trocken, zarter Blütenduft, niedrige Säure,  
kristallklare Frische durch strenge Selektion gesunder Trauben.

**Baden**                    **Bercher**                    **0,20 l**    **5,90 €**  
Grauburgunder Qualitätswein                    **1,00 l**    **27,50 €**  
Weingut Bercher, Burkheim  
trocken, sehr saftig und feinherb mit geschmeidiger Länge.

**Franken**                    **Silvaner**                    **0,20 l**    **5,90 €**  
Silvaner Qualitätswein                    **1,00 l**    **27,50 €**  
Fürstlich Castell'sche Domänenamt. Trocken in der Nase  
fruchtig-frisch, im Mund harmonische Säure, weich und saftig.

### Rosèwein

**Pfalz**                    **Lergenmüller**                    **0,20 l**    **4,90 €**  
Portugiesischer Weißherbst Qualitätswein                    **1,00 l**    **23,20 €**  
Weingut Lergenmüller, mild, Intensives lachsfarbenes Rosé  
duftet fein nach Himbeeren, frisch ohne störende Säure.

### Rotweine

**Pfalz**                    **Blauer Portugieser**                    **0,20 l**    **4,50 €**  
Qualitätswein Weingut Lergenmüller                    **1,00 l**    **19,90 €**  
Mild, sanft und weich, fruchtig und süß, beerige Fruchtaromen.

**Pfalz**                    **Hausmarke Rot**                    **0,20 l**    **4,90 €**  
Rotweincuvée Qualitätswein, Metzger                    **1,00 l**    **23,20 €**  
Feinherb, intensive Frucht nach reifer Brombeere, Pfaume  
und Holunder. Typische Süße, dunkle Frucht im Aroma mit deutlich  
trockener mit zartem Gerbstoff im Geschmack.

**Chile**                    **Terra Noble**                    **0,20 l**    **5,50 €**  
Cabernet Sauvignon                    **0,75 l**    **18,90 €**  
San Clemente Maule, ein schöner Cabernet  
Abgang nach weißem Pfeffer, schöne Struktur.

**Spanien**                    **Cal y Canto**                    **0,20 l**    **4,50 €**  
Tinto, Tempranillo, Merlot & Syrah                    **1,00 l**    **19,90 €**  
Bodegas Lopez-Mercier. Brillante, dunkelrote Farbe. Würzig und  
fruchtige Noten nach Brombeere, weißem Pfeffer und Weichselkirsche.

## Prosecco u. Sekt

**Prosecco il Portale**                    **0,20 l**    **4,50 €**  
Vino Frizzante – Piccolo

**Hausmarke Sekt**                    **0,20 l**    **4,50 €**  
Traditions cuvée halbtrocken, Piccolo