



Liebe Gäste,

das „Siebelts“ und sein Team heißt Sie herzlich willkommen!
Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit unserer Karte und hoffen, dass Sie bei uns genussvolle Stunden
verleben werden. Falls ja, erzählen Sie es gern weiter – falls nein, erzählen Sie es bitte uns!

Wir sind ein allergikerfreundlicher Betrieb!
Unsere Servicekräfte und die Köche informieren Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene!
An der Rezeption liegt eine Karte zur Ansicht aus.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung!
Vielen Dank!

Ihr Team vom Restaurant Siebelts



Dear Guests,

"Siebelts" and its team would like to offer you a warm welcome!
We hope that you like our menu and enjoy your time with us. If you do, please tell others about us – if you
don't, please let us know!

We are an allergy-friendly restaurant!
Our waiting staff and chefs will be happy to inform you about the allergens contained in our food!
A menu is on display at the reception.

We would be pleased to assist with any queries you may have! Thank you!

Your Siebelts-Team



Das westfälische Menü

The Westphalian menu

Blutwurst

Kartoffel / Sauerkraut / Apfel

Blood sausage / potato / pickled cabbage / apple

11,90 €

Duo vom Spanferkel

Sous-vide gegarte Fingermöhren / Brotknödel / Schwarte

Duo from suckling pig / baby carrots / bread dumpling / pork rind

23,90 €

Westfälische Pfannkuchen

Rosinen / Beeren

Pancakes / raisins / berries

5,90 €

Westfalen in 3 Gängen: 38,90 €

Westphalia in three courses: 38,90 €



Das Superfood-Menü (vegetarisch)

The superfood – menu (vegetarian)

Kokossuppe

Curry / Thai Basilikum / Ravioli

Coconut soup / curry / thai basil / ravioli

6,50 €

Falafel

Kichererbsen / Tomatensalsa / Linsen

Falafel / peas / tomato salsa / peeks

14,50 €

Superfood Trilogie

Praline / Mascarpone / Eis

Superfood trilogy / praline / mascarpone / ice cream

7,50€

Superfood in 3 Gängen: 26,50 €

Superfoods in three courses: 26,50 €

Siebelts

— im Residenz —

Das „Siebelts“ – Menü

The „Siebelts“ – menu

Tatar vom Thunfisch

Sesam / Sojasauce / Schalotten / Wildkräuter / Ei

Tuna tatar / sesame / soy sauce / shallots / wild herbs / egg

14,50 €

Duo vom argentinischen Rind

Filet / Onglet / Dijon Senf / Maispüree / Kartoffelkuchen / Kohlrabi

Argentinian beef duo / fillet / onglet / Dijon mustard / corn mash / potato cake / kohlrabi

32,90 €

Siebelts Schnitte 2020

Kakao-Spongecake / Honigeis / Milchespuma / Gebackener Schokoladentaler

Siebelt's cut 2020 / kakao spongecake / honey ice cream / milk foam / chocolate thaler

8,50 €

Das „Siebelts“ in 3 Gängen: 52,90 €

„Siebelts“ in three courses: 52,90 €



Das See & Meer – Menü

The sea & ocean – menu

Tortellini

Zitrone / Ricotta / Trüffel / Garnele / Serrano

Tortellini / lemon / ricotta / truffle / prawn / serrano ham

13,90 €

Lachsfilet

Teriyaki / Asiatische Nudeln / Gemüse / Chili

Salmon fillet / teriyaki / Asian pasta / vegetables / chili

20,00 €

Cheesecake

Kumquats / Popcorn / Limette / Buttermilch / Weiße Schokolade

Cheesecake / kumquats / popcorn / lemon / buttermilk / white chocolate

6,90 €

See & Meer in 3 Gängen: 38,90 €

Sea & ocean in three courses 38,90 €



Jubiläumsmenü – 20 Jahre

The jubilee – menu

Cappuccino von Steinpilzen

Speck / Puder / Sahne

Porcino Cappuccino / bacon / powder / cream

5,90 €

Schweinefilet im Rosmarinbrot

Grüne Bohnen / Tomaten / Polenta

Pork fillet in rosemary bread / green beans / tomatoes / polenta

19,90 €

Crème brûlée

Zitronengras / Vanilleeis

Crème brûlée / lemon grass / vanilla ice cream

7,00 €

Unser Jubiläum in 3 Gängen: 30,50 €

Our jubilee in three courses 30,50 €

Siebelts

— im Residenz —

Für den kleinen Hunger

Tomatensuppe
mit Sahnehaube
5,50 €

Beefburger
mit hausgemachten Pommes frites
11,50 €

Schweineschnitzel
mit Bratkartoffeln und Salat
14,90 €

Tagliatelle
mit Tomatensauce
9,50 €

Wildkräutersalat
mit Granatapfel, Walnuss und Ziegenkäse
13,50 €

Flammkuchen „Elsässer Art“
9,50 €

Flammkuchen mit Ziegenkäse und Honig
11,50 €

Vegetarisches Curry
mit Reis und gebratenen Pilzen
10,50 €

For the small appetite

Tomato soup
with cream
5,50 €

Beef burger
with homemade french fries
11,50 €

Pork „Schnitzel“
with fried potatoes and salad
14,90 €

Tagliatelle
with tomato sauce
9,50 €

Wild herb salad
with pomegranate, walnut and goat cheese
13,50 €

Tarte flambée „Alsace“
9,50 €

Tarte flambée with goat cheese and honey
11,50 €

Vegetarian Curry
with rice and fried mushrooms
10,50 €