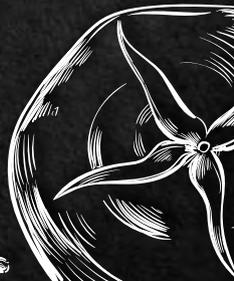
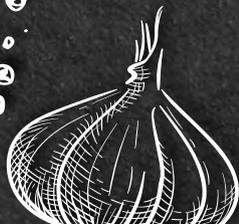


Äten





*Wir sind auch auf Instagram & Facebook
und freuen uns sehr über eure Fotos, Videos,
Markierungen und Empfehlungen!*

Schön, dat du dor bis!

Vorspeise

»Wat Lüttkes vörwegg.«

PFEFFERBROT

mit Knoblauchcreme **4,50**

GERÖSTETES WEISSBROT

mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Parmesan **7,50**

RÄUCHERLACHS

mit Honig-Senfsauce, Reibekuchen und Salat **14,50**

»Hier giff't
dat düchtig
wat uppe
Gaobel.«



Suppe

»Dat schmeckt jüso as bi Oma.«

KRÄFTIGE HÜHNERSUPPE

mit Eierstich, Zwiebackklößchen, Gemüse und Nudeln **4,50**

GULASCHSUPPE

Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln **5,00**

Zu allen Suppen reichen wir frisches Brot.



Hausgemachte Pasta

»Sülwsmaakt!«

BANDNUDELN

in Kräutersauce **oder** Pesto mit Gemüse der Saison **9,50**

wahlweise mit

Hähnchenbrust	15,50
Roastbeefstreifen	18,50
gebratenen Garnelen	18,50
Lachsfilet	18,50

Salat

»Ut'n Gorn.«

KNACKIGER SALAT

mit frischem, saisonalem Gemüse **8,50**

wahlweise mit

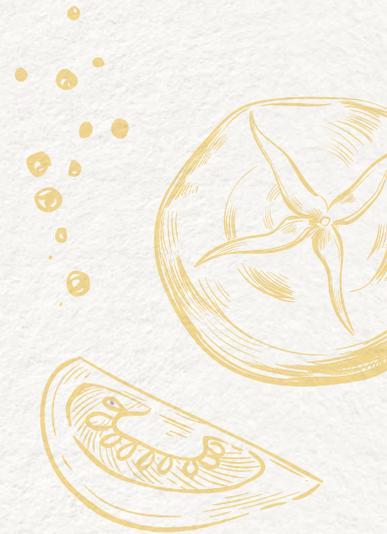
gegrilltem Gemüse & Parmesan	13,50
Hähnchenbrust	14,50
Roastbeefstreifen	17,50
gebratenen Garnelen	17,50
Lachsfilet	17,50

**Zu allen Salaten servieren wir
frisches Brot und ein Dressing nach Wahl.**

Dressing

Balsamico, Joghurt
oder Essig & Öl

»Äten un
Drinken hollt
Liew und Säl'
tausaome.«



Schnitzel

»Ut dei Pannen.«

ZWEI KNUSPRIGE SCHNITZEL

vom Schweinerücken 8,50

vom Hähnchen 8,50

wahlweise mit +2,50

Champignonrahmsauce

Zigeunersauce

Bratensauce

Pfefferrahmsauce

und Beilage nach Wahl.

Beilagen +3,00

Bratkartoffeln, Steakfritten, Kroketten,
Bohnenbündchen, Süßkartoffelpommes,
Champignons und Zwiebeln, Beilagen-
salat mit Dressing nach Wahl

»Kumm in,
ät di satt
un wäs gaut
tau fräe.«

Steak & Filet

»Van den Grill.«

VOM RIND

Rumpsteak 19,00

Filetsteak 23,50

VOM SCHWEIN

Nackensteak 12,50

Schweinerückensteak 12,50

Lendchen 14,50

Rohgewicht jeweils ca. 200 g.

**Zu allen Steaks & Filets servieren
wir einen kleinen Salat und Kräu-
terbutter. Beilage nach Wahl.**

Pfeffersauce

+2,50



Burger

»Huusmaakt.«

Gönn di wat!

extra Patty 4,00
extra Käse 1,50
extra Bacon 1,50

SEFIS ORIGINAL 18,50

180 g Rinderpatty, hausgemachte Burgersauce, Bacon, Cheddar, Salat, Gurke und Tomate

DER RAUCHIGE 18,50

180 g Rinderpatty mit Barbecuesauce, gebratenem Schinken, geschmorten Zwiebeln und Salat

DER VEGANE 16,00

hausgemachtes Gemüsepatty auf Erbsen-Quinoa Basis mit gegrilltem Gemüse, Petersilienpesto Salat und Salsa

CHICKENBURGER 16,50

saftiges Hähnchenbrustfilet mit grünem Pesto, Knoblauchmayonnaise, Tomaten und Salat

Dazu eine Beilage nach Wahl.

Beilagen

Bratkartoffeln, Steakfritten, Kroketten
oder Süßkartoffelpommes.





»Dor löpp mi dat Waoter
in`n Munne tausame!«

Kleinigkeiten

»Wat Lüttkes.«

7,50 **CURRYWURST**

mit hausgemachtem Curryketchup und Pommes

8,00 **BAUERNFRÜHSTÜCK**

mit Speck, Lauch und Ei

7,00 **PFANNKUCHEN**

ODER **REIBEKUCHEN**

5 Stück, mit Apfelmus

Typisch Sefi

»Gae olle Huusmannskost.«

RINDERROULADE 16,50

in eigener Sauce mit Gemüse der Saison und Kartoffeln

ZWEI METTWÜRSTE 10,50

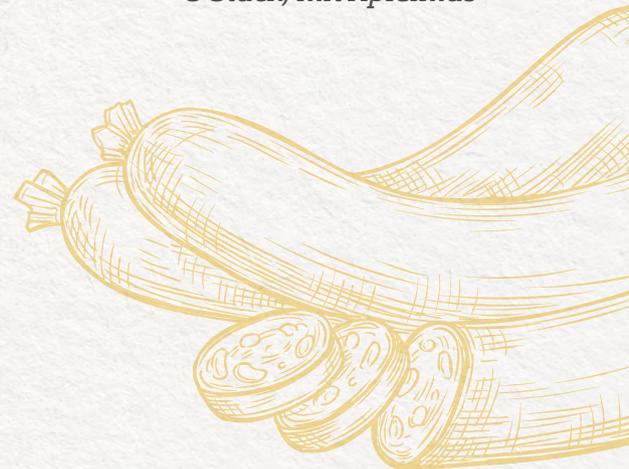
mit Dicken Bohnen in weißer Sauce und Kartoffelstampf

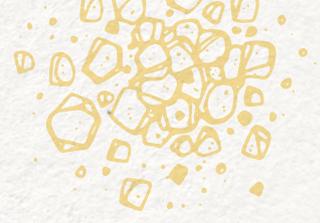
RINDERLEBER 12,50

mit Rotweinzwiebeln, Apfelspalten und Kartoffelpüree

SCHWENKBRATEN 16,00

300 g Schweinenackensteak mit hausgemachtem Krautsalat
in Sauerrahm, Kräuterbutter und Pfefferbrot





ZWEI FRIKADELLEN 9,00

mit Bratensauce, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree

SCHAUFEL VOLL FLEISCH (ca. 500 g) 28,50

Schweinenackensteak, Frikadelle, Mettwurst, Hähnchenbrust und frische Bratwurst mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

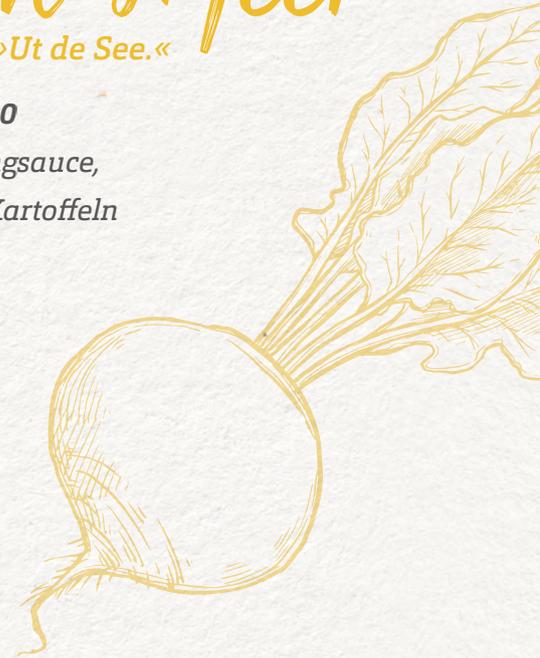


Aus dem Meer

»Ut de See.«

LACHSFILET 19,50

mit Kräuterkruste, Rieslingsauce, Gemüse der Saison und Kartoffeln



Vegetarisch

»Van den Grill.«

GEGRILLTES GEMÜSE DER SAISON 13,50

mit Quinoa Potpourri und Erbsenpüree



»Laot di 't
schmecken.«



»Dat Läben
is tau kott,
ät dat Lesste
tau eierste.«

Dessert

»Wat Lüttkes taun Enne.«

HERRENCREME 5,00

Vanillecreme mit Schokoladensplittern, Rum und Sahne

HALBGEFRORENES 6,50

vom Bakumer Honig mit Beerenkompott

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN 7,50

mit Vanilleeis aus Lohe und Früchten der Saison

Selbstgebackener Kuchen & Torte

*Je nach Saison bieten wir
selbstgebackenen Kuchen oder
Torte an. Sprich uns gerne an!*



Unsere Partner

Regionalität, Saisonalität und Frische stehen bei uns ganz oben auf der Liste. Gemeinsam mit Bauern und Lebensmittelherzeugern aus der Region möchten wir frische, abwechslungsreiche und moderne deutsche Gerichte auf unsere Karte und auf die Teller zaubern.

Lebensmittel

Bäckerei Sieve-Schrand, Lüsche

Bäckerei Mählmeyer, Bakum

Plümers Hofladen, Familie Ellmann, Lüsche

Ackerfreude Hof Ruhe, Lüsche

Hof Schumacher, Holtrup

Landschlachtereier Landwehr, Bakum

Hof Dullweber, Carum

Burgwald, Dinklage

Hof Thole, Bokern

Röstkartell, Bohmte

Hof Warnke, Meyerhöfen

Hof Kock, Lutten

Hof Große Burhoff, Addrup

Bauernhof Eis, Lohe

Hof Wehenpol, Vechta

Hof Sieverding, Vestrup

SiebenZiegen, Hofkäserei Michelbrand, Visbek

Getränke

Elsen Getränke, Lohne

Weinhaus Gallier, Vechta

Hof Kock, Lutten

Meistermann, Bakum

Allergene und Zusatzstoffe

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprich gerne unser freundliches Personal an.

Sefis
Äten und
Trinken

Restaurant · Bar · Café

Kirchstraße 13 · 49456 Bakum

www.sefis-bakum.de