Louisas

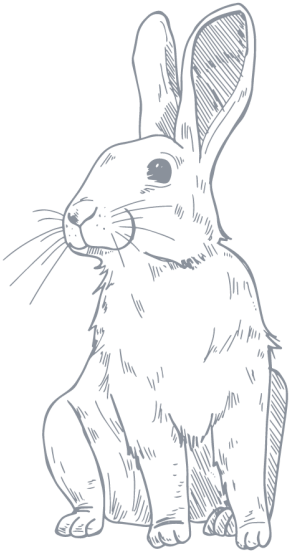
HEIMATKÜCHE

FROHE OSTERN & HERZLICH WILLKOMMEN...

...wir haben uns für die Ostertage ein besonderes Menü mit einem feierlichen 3-Gänge-Menü überlegt aus frischen und hochwertigen Zutaten aus der Region.

3-Gänge-Ostermenü – 55,- Euro
3-Gänge-Ostermenü (vegetarisch) – 40,- Euro

Fühlt Euch wie zuhause und genießt unsere raffinierte Küche, die entspannte Atmosphäre und unseren herzlichen Service.



UNSER OSTER – MENÜ

Karotten-Orangen-Süppchen

mit Brot vom Joldelunder Bio-Bäcker

oder

Frühlingssalat

Wildkräuter | Bunte-Beete | Kresse | Brot vom Joldelunder Bio-Bäcker

*****

Lachsfilet

Kartoffel-Bärlauch-Praline | grüner Spargel | Safransauce

oder

Lammhaxe vom nordfriesischen Salzwiesenlamm

Birne-Bohne-Speck | Röstzwiebel-Kartoffel-Püree | Schmorsauce

oder

Wirsingkohl-Involtini

Frühlings-Gemüse | Couscous | Sahnesauce

*****

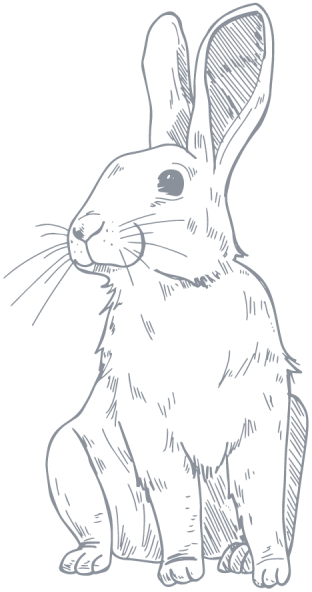
Eierlikörcreme

Rhabarber | Gugelhupf

oder

Osterei von der Mousse au Chocolat

Heidelbeeren | Karamell



WAT VÖRWECH

Wat zu dippen | *5,50 Euro*
Eine kleine Brotauswahl vom Joldelunder Bio-Bäcker mit Dip & Butter zum Schnabulieren

Gebratene Hanse-Garnele | *17,50 Euro*
Pastinaken-Püree | Apfel | Rote Beete | Chicorée | Weißweinschaum

Karotten-Orangen-Süppchen | *11,50 Euro*
mit Brot vom Joldelunder Bio-Bäcker

Frühlingssalat | *13,50 Euro*
Wildkräuter |Bunte-Beete | Kresse | Brot vom Joldelunder Bio-Bäcker

UNSER EPFEHLUNG – *EEN VÖRWECH*

Spitzmund Rosmarin-Zitronen Smash | *12,50 Euro*
Spitzmund Dry Gin aus Kiel, SH | Zitrone | Rosmarin

UT DE GOORN (aus dem Garten)

Wirsingkohl-Involtini | *18,50 Euro*
Frühlings-Gemüse | Couscous | Sahnesauce

Bärlauchknödel | *17,50 Euro*
Hausgemachte Brölauch-Brotknödel | geriebener Deichkäse vom Hof Backensholz

VON DE BUURN (vom Bauern)

Lammhaxe vom nordfriesischen Salzwiesenlamm *| 32,50 Euro*
Birne-Bohne-Speck | Röstzwiebel-Kartoffel-Püree | Schmorsauce

Lamm-Burger *| 20,50 Euro*
Brioche-Brötchen vom Joldelunder Bio-Bäcker | Lamm-Patty vom nordfriesischen Lamm | Preiselbeer Chutney | Kräuter Aioli | Wildkräutersalat | Friesisch Blue

Rumpsteak vom Husumer Rind *| 38,50 Euro*
200 g Rindfleisch unter einer Zwiebel-Senf-Kruste| grüner Spargel | Dauphin-Kartoffeln | Schmorsauce

UNSER WEINEMPFEHLUNG *– perfekt zum Steak oder Lamm*

„… mal etwas anderes mit Pfiff“

HILLSIDE RED – Weingut Leo Hillinger *| 0,75l Fl. 43,00 Euro*
2017 Cuvée aus Syrah, Zweigelt & Merlot – Burgenland / Österreich
Ein trockener Rotwein, der in der Nase an fruchtige und würzige Aromen erinnert. Frische Brombeeren, Himbeeren, reifen Kirschen sowie Gewürze wie schwarzen Pfeffer und Nelken, machen diesen Wein zu einem modernen und etwas gewagten Wein. Am Gaumen treten vor allem der Brombeerton sowie der Geschmack von schwarzem Pfeffer hervor, gepaart mit feinen Röstaromen unter sehr gut eingebundener Säure. Der dezente Holzeinsatz trägt zu der kräftigen Tanninstruktur bei; der lange Abgang ist kompakt.

VON DE KUTTER (vom Kutter)

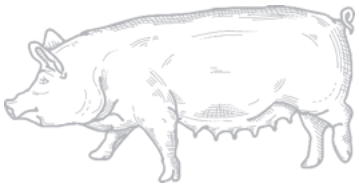
Kabeljau *| 29,50 Euro*
Pastinaken-Püree | Apfel | Rote Beete | Chicorée | Weißweinschaum

Lachsfilet *| 34,50 Euro*
Kartoffel-Bärlauch-Praline | grüner Spargel | Safransauce

UNSER WEINEMPFEHLUNG – *perfekt zum Fisch*

„… mal etwas anderes mit Pfiff“

2021 WAALEM KUL– Weingut Waalem von der Insel Föhr *| 0,75l Fl. 45,00 Euro*
Cuvée aus Johanniter und Solaris – Föhr / Schleswig-Holstein
Ein trockener Weißwein, der klar und leuchtend im Glas. In der Nase Aromen von Stachelbeere, Grapefruit, Zitrus und Apfel. Im Mund leicht schmelzig mit erfrischender Säure und Aromen von Apfel, Birne, Zitrus und Honigmelone. Nordisch frisch, fruchtig und spritzig – ein perfekter Genuss zu Ostern.



WAT TO NASCHEN

Eierlikörcreme | *12,50 Euro*
Rhabarber | Gugelhupf

Osterei von der Mousse au Chocolat | *12,50 Euro*
Heidelbeeren | Karamell

Küstenkäse | *15,50 Euro*
vom Hof Backensholz mit Chutney, Senf von Watt'n Senf aus Leck & Joldelunder Bio-Brot

Eis von Sprengel's Eisbar Niebüll - je Kugel | *3,00 Euro*
Karamell | Vanille | Black Chocolate

Sorbet von Sprengel's Eisbar Niebüll - je Kugel | *3,00 Euro*
Erdbeere | Sanddorn | Himbeere

UNSERE EMPFEHLUNG – EEN LÜTTEN ABSACKER

Taylor's Fine Tawny Port 5cl - Perfekt zum Dessert oder Küstenkäse | *6,50 Euro*
Spitzmund "Klötenköm" - Eierlikör | *3,50 Euro*
Dolleruper Rhabarber Likör | *4,00 Euro*
Dolleruper Obstbrand – Tonka-Orange | *4,50 Euro*
Honig-Willi – Louisas | *5,50 Euro*
Leonhardt Korn – Geile Nuss | Haselnuss Schnäpschen | *4,50 Euro*