



Louisas

HEIMATKÜCHE



HAPPY PFINGSTEN & HERZLICH WILLKOMMEN...

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

3-Gänge-Pfingstmenü – 55,- Euro

3-Gänge-Pfingstmenü (vegetarisch) – 40,- Euro

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



UNSER PFINGST – MENÜ

Bärlauchsüppchen

Bärlauch | grüner Spargel | Tomate | Brot vom Joldelunder Bio-Bäcker

oder

Lauwarmer Spargelsalat

Spargel | Lachstatar | Weißweinschaum | Algensenf von Watt'n Senf aus Leck

Kabeljau

Erbsen-Püree | Fenchel | Saled Pea | Weißweinschaum

oder

Gebratene Entenbrust

Rosa gebratene Ententranchen | grüner Spargel | Bärlauch-Kartoffel-Praline

oder

Bärlauch Gnocci

Gnocci | Buchenpilze | Kräuter | geriebener Deichkäse vom Hof Backensholz

Eierlikörcreme

mit Rhabarberkompott

oder

Erdbeeren Parfait

Dunkle Schokoladenganache | Erdbeer-Minz-Salat

WAT VÖRWECH

Wat zu dippen

| 5,50 Euro

Eine kleine Brotauswahl vom Joldelunder Bio-Bäcker mit Dip & Butter zum Schnabulieren

Bärlauchsüppchen

| 11,50 Euro

Bärlauch | grüner Spargel | Tomate | Brot vom Joldelunder Bio-Bäcker

Lauwarmer Spargelsalat

| 14,50 Euro

Spargel | Lachstatar | Weißweinschaum | Algensenf von Watt'n Senf aus Leck

UNSER EPFEHLUNG – EEN VÖRWECH

Frische Inge

| 8,50 Euro

Ingwerlikör "Saint Ginger" | Tonic Water | Rosmarin



UT DE GOORN (aus dem Garten)

Bärlauch Gnocci

| 18,50 Euro

Gnocci | Buchenpilze | Kräuter | geriebener Deichkäse vom Hof Backensholz

Kartoffelturm

| 15,50 Euro

Kartoffelpuffer | Gurke | Radieschen | Beete | Schmand | Wildkräuter

DEUTSCHER SPARGEL - aus der Heimatküche -

Ein Bund deutscher Spargel

| 18,50 Euro

mit neuen Kartoffeln vom Marien Hof und hausgemachter Hollandaise oder zerlassene Butter

mit Holsteiner Katenschinken

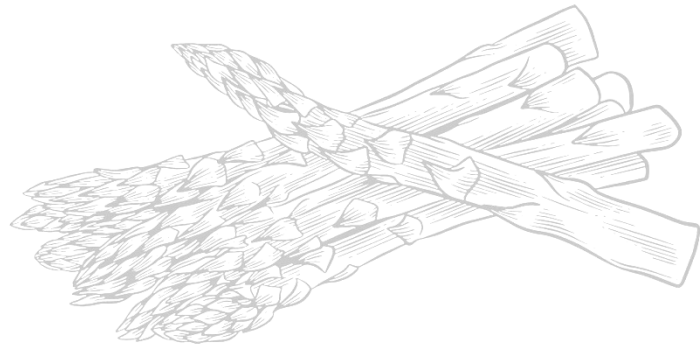
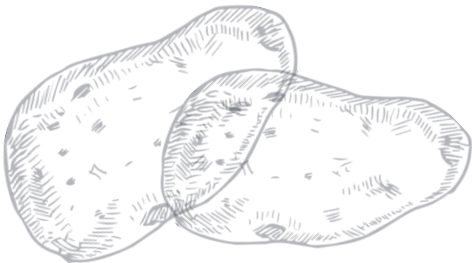
| 24,50 Euro

mit Schnitzel „Wiener Art“ vom nordfriesischen Schwein

| 27,50 Euro

mit Fang des Tages - Fischfilet

| 27,50 Euro



VON DE KUTTER (vom Kutter)

Kabeljau

| 29,50 Euro

Erbsen-Püree | Fenchel | Salet Pea | Weißweinschaum

Gegrillte Forelle

| 27,50 Euro

Wildkräutersalat | Drillinge | Gurke-Dill-Schmand

UNSER WEINEMPFEHLUNG – perfekt zum Fisch

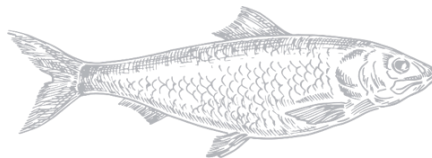
„... mal etwas anderes mit Pfiff“

2022 WAALEM RÉSERVE – Weingut Waalem von der Insel Föhr

| 0,75l Fl. 55,00 Euro

Cuvée aus Johanniter und Solaris – Föhr / Schleswig-Holstein

Der Réserve Waalem - charaktervolle Komplexität & stark wie die Nordsee. Für 4 Monate in Eichenfass vergoren und erscheint klar und gehaltvoll im Glas. In der Nase finden sich leichte Aromen von Honigmelone, Apfel und gelben Steinfrüchten. Im Mund schmelzig, saftig und dicht mit Aromen von Grapefruit, Birne und Stachelbeere.



VON DE BUURN (vom Bauern)

Rumpsteak vom Husumer Rind

| 38,50 Euro

200 g Rindfleisch unter einer Zwiebel-Senf-Kruste | grüner Spargel | Dauphin-Kartoffeln | Schmorsauce

Gebratene Entenbrust

| 32,50 Euro

Rosa gebratene Ententranchen | grüner Spargel | Bärlauch-Kartoffel-Praline

Lammhaxe vom nordfriesischen Salzwiesenlamm

| 32,50 Euro

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

UNSER WEINEMPFEHLUNG – perfekt zum Steak

„... mal etwas anderes mit Pfiff“

Vintage Ried Hundsborg – Weingut Gmeinböck, Weinviertel/Österreich

| 0,75l Fl. 72,50 Euro

Drei verschiedene Jahrgänge von 2020-2022

Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc



WAT TO NASCHEN

Eierlikörcreme

mit Rhabarberkompott

| 12,50 Euro

Erdbeeren Parfait

Dunkle Schokoladenganache | Erdbeer-Minz-Salat

| 12,50 Euro

Küstenkäse

*vom Hof Backensholz mit Chutney, Senf von Watt'n Senf aus Leck
& Joldelunder Bio-Brot*

| 15,50 Euro

Eis & Sorbet von Sprengel's Eisbar Niebüll - je Kugel

Karamell | Vanille | Black Chocolate | Erdbeere | Sanddorn

| 3,00 Euro

UNSERE EMPFEHLUNG – EEN LÜTTEN ABSACKER

Taylor's Fine Tawny Port 5cl - Perfekt zum Dessert oder Küstenkäse

| 6,50 Euro

BRISE Rum & Schokoladen Likör von der Sylt Distillers 2cl

| 4,50 Euro

Dolleruper Rhabarber Likör 2cl

| 4,50 Euro

Dolleruper Obstbrand – Tonka-Orange 2cl

| 5,50 Euro

Honig-Willi – Louisas 2cl

| 4,50 Euro

Leonhardt Korn – Geile Nuss | Haselnuss Schnäpschen 2cl

| 4,50 Euro