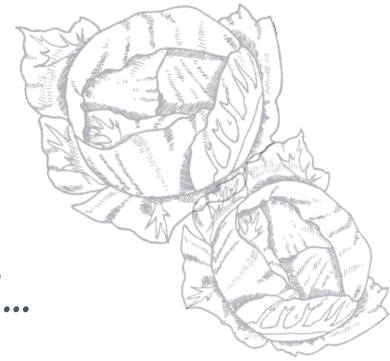




Louisas

HEIMATKÜCHE



MOIN & HERZLICH WILLKOMMEN...

...zu einem gemütlichen Beisammensein.

Bei uns kommt alles auf den Tisch, was die norddeutsche und skandinavische Küche hervorbringt. Ganz nach dem Motto „Nirgends isst man so gut wie bei Mutttern“, kommen die einzelnen Gerichte mittig auf den Tisch, sodass alles brüderlich geteilt wird - ganz wie Zuhause.

Frische und hochwertige Zutaten aus der Region und abwechslungsreiche Kreationen verfeinern unsere pfiffige und immer wieder überraschende Heimatküche.

Unsere liebevolle und frische Zubereitung unserer Gerichte dauert etwas länger, wir bitten um Verständnis. Genießt in der Zwischenzeit unsere vielfältige und kreative Getränkeauswahl aus der DeichBar.

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



Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen kontaktiere uns bitte.

WISSEN WO ES HERKOMMT

- Unsere Partner aus der Region -

1. Wagyu Zucht Nordfriesland
2. Bio-Hof Johannsen, Sprakebüll
3. Marienhof, Bordelum
4. (Landhof Carstensen, Galmsbüll)
5. Rodenäser Weiderind, Rodenäs
6. Landschlachtereier Burmeister, Viöl



7. Sprengel's Eisbar, Niebüll
8. Backenholzer Hofkäserei, Oster-Ohrstedt
9. Joldelunder Bio-Bäcker, Joldelund
10. Watt'n Senf, Leck

HEIMATKÜCHENMENÜ

Genieße und spare bei unserem HEIMATKÜCHENMENÜ, indem Du Dein eigenes 3-Gänge-Menü aus den mit einem Anker markierten Gerichten zusammenstellst.

50,00 Euro pro Person

40,00 Euro pro Person (vegetarisch)

PASSEND ZUM HEIMATKÜCHENMENÜ

Weinbegleitung inkl. Wasserpauschale „Louisas Tafelwasser“

23,00 Euro pro Person



Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen kontaktiere uns bitte.

WAT VÖRWECH

Wat zu dippen

| 6,50 Euro

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

Drei lütte Smørrebrøds

| 18,00 Euro

Eine kleine Auswahl unserer Smørrebrøds zum Schnabulieren

Lütter Heimatküchensalat ⚓

| 9,50 Euro

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

Gebackener Schafskäse ⚓

| 13,00 Euro

Stubenloo Brot | Schafskäse | Tomate | Wurzelpesto | Mirabellen Chutney

Watt'n Ei vom Marienhof ⚓

| 13,00 Euro

Gebackenes Ei | Queller | Schnittlauch-Kartoffel-Püree | Algensenf von Watt'n Senf aus Leck

Gebratene Hanse-Garnele

| 18,50 Euro

Linsen | Tomate | Kräuter-Aioli | Saled Pea

UNSERE EMPFEHLUNG - EEN VÖRWECH

Frische Quitte

| 8,50 Euro

Kirschblüten Spritz

| 9,50 Euro

Zwickel vom Fass 0,3l

| 4,50 Euro



Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen kontaktiere uns bitte.

SMØRREBRØD - mit Broten vom Joldelunder Bio-Bäcker -

„Perfekt für zwischendurch oder für den kleinen Hunger“

Roastbeefbrot

| 17,00 Euro

Stubenloo Brot | Roastbeef | Remoulade | Senfcreme | knusprige Zwiebeln

Schnitzelbrot vom nordfriesischen Schwein

| 18,00 Euro

Stubenloo Brot | Schweineschnitzel | Remoulade | Zwiebeln

Strammer Max

| 16,00 Euro

Schlemmerbrot | Rührei vom Marienhof | Holsteiner Katenschinken

Matjesbrot

| 16,00 Euro

Sonnenblumen-Backferment Brot | Zwiebeln | Dillmayonnaise

Kohlrabibrot

| 12,00 Euro

Schlemmerbrot | Kohlrabi | Radieschen | Dillmayonnaise



Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen kontaktiere uns bitte.

UT DE GOORN (aus dem Garten)

Gemüseburger

| 23,50 Euro

*Hausgemachtes Gemüse-Patty | Bio-Brioche-Brötchen | Tomaten Relish |
Zwiebel Chutney | Wildkräuter | Blauschimmelkäse „Friesisch Blue“ vom
Hof Backensholz | Kräuter-Aioli | lütte Deichpomes*

Gartentraum (vegan)

| 18,50 Euro

Tomate | Radieschen | Kohlrabi | Blumenkohl | Drillinge | Erbsen | Nüsse

Heimatküchensalat

| 17,50 Euro

*Wildkräuter | Beete | Gurke | Kresse | hausgemachte Vinaigrette |
Brot vom Joldelunder Bio-Bäcker*

mit Fischfilet - Fang des Tages

| 27,50 Euro

mit Kikok Maishähnchenbrustfilet

| 27,50 Euro

UNSERE WEIN- & BIEREMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder - Louisas 0,2 l

| 8,00 Euro

Hamburger Lager – Lässig & lockerer zu jedem Essen 0,33 Fl

| 5,80 Euro

VON DE KUTTER (vom Kutter)

Pannfisch

| 29,50 Euro

Edelfische | Queller | Bratkartoffeln | Senfsauce

Kabeljau ⚓

| 31,50 Euro

Tomate | Gurke | Queller | Kartoffel-Schnittlauch-Püree | Weißweinschaum

Seelachs ⚓

| 27,50 Euro

Tomate | Radieschen | Kohlrabi | Blumenkohl | Drillinge | Erbsen | Nüsse

Gegrillte Forelle

| 28,50 Euro

Wildkräutersalat | Drillinge | Gurke-Dill-Schmand

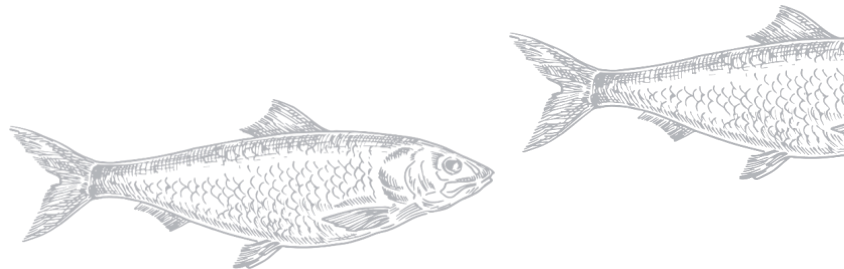
UNSERE WEIN- & BIEREMPFEHLUNG

2022 Hattenheim Riesling 0,2 l

| 8,50 Euro

Matrosenschluck, Weizen IPA – hopfig & malzig 0,33 l

| 5,80 Euro



VON DE BUURN (vom Bauern)

Lammhaxe vom nordfriesischen Salzwiesenlamm  | 32,50 Euro

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

Kikok Maishähnchenbrustfilet  | 28,50 Euro

Linsen | Tomate | Wilder Brokkoli | Saled Pea

Frikadelle vom Shorthorn Rind – Johannsens Bio Hof, Sprakebüll | 23,50 Euro

Kartoffel-Erbsen-Stampf | Röstzwiebeln | Gemüse | Schmorsauce

Wagyu-Burger – Wagyu Zucht Nordfriesland | 25,50 Euro

*160g Wagyu-Patty | Bio-Brioche-Brötchen | BBQ-Sauce |
Blauschimmelkäse „Friesische Blue“ vom Hof Backensholz | Zwiebel
Chutney | Tomaten Relish | Wildkräuter | lütte Deichpommes*

Schnitzel vom nordfriesischen Schwein „Wiener Art“ | 25,50 Euro

Bratkartoffeln vom Marienhof | Dill-Gurken-Schmand-Salat

UNSERE WEIN- & BIEREMPFEHLUNG | 8,50 Euro

*2021 Assemblage unfiltered, Cuvée aus Dornfelder, Carbernet Mitos,
Regent & Malbec 0,2 l*

Küsten IPA – hopfig & bissig 0,33l Fl. | 5,80 Euro

VON DE BUURN (vom Bauern)

„Feinstes Steak von den Weiden aus Nordfriesland“

Rumpsteak vom Rodenäser Weiderind - auf Anfrage | 38,50 Euro

200g Bio Rumpsteak mit aufgeschlagener Kräuterbutter und Schmorsauce

Rumpsteak vom Husumer Rind | 34,00 Euro

200g von der Färse mit aufgeschlagener Kräuterbutter und Schmorsauce

Roastbeef Strindberg vom Husumer Rind ⚓ | 38,50 Euro

Rosa gebratener Rinderrücken | Zwiebel-Senf-Kruste | Baby Spinat |
Dauphine-Kartoffeln | Schmorsauce

BEILAGEN

Bratkartoffeln vom Marienhof | 5,50 Euro

Pommes | 5,50 Euro

Trüffel Pommes - Pommes mit Trüffel-Mayonnaise, Kräuter & Deichkäse | 6,50 Euro

Gurken-Schmand-Salat | 4,00 Euro

Wildkräutersalat mit hausgemachter Vinaigrette | 6,50 Euro

Gemüsemix aus der Heimatküche | 5,50 Euro



Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen kontaktiere uns bitte.

WAT TO NASCHEN

Erdbeer-Parfait  | 12,00 Euro
mit Erdbeer-Minz-Salat

Schwedischer Milchreis | 12,00 Euro
Warmer Milchreis | Rote Grütze | Louisas Gold

Rote Grütze | 12,00 Euro
Beeren | Vanille Eis von Sprengel's Eisbar

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  | 13,00 Euro
Rote Grütze | Karamell Eis von Sprengel's Eisbar

Sanddorn Kuss  | 12,00 Euro
Beeren | Prosecco | Sanddorn Sorbet

Eis & Sorbet von Sprengel's Eisbar Niebüll - je Kugel | 3,00 Euro
Karamell | Vanille | Black Chocolate | Erdbeere | Sanddorn

Küstenkäse | 16,50 Euro
*vom Hof Backensholz mit Chutney, Senf von Watt'n Senf aus Leck
& Joldelunder Bio-Brot*

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 | 4,50 Euro

Leonhardt Korn „Geile Nuss“ - Haselnusslikör | 4,50 Euro

Dolleruper Obstbrand – Tonka-Orange | 5,50 Euro

Honig-Willi – Louisas | 4,50 Euro

ALLERGENE

A = Enthält glutenhaltiges Getreide | B = Enthält Krebstiere | C = Enthält Ei
D = Enthält Fisch & Fischerzeugnisse | E = Enthält Erdnüsse | F = Enthält Soja
G = Enthält Milch | H = Enthält Schalenfrüchte (Nüsse) | I = Enthält Sellerie | J = Enthält Senf
K = Enthält Sesam | L ≠ Enthält Lupin | M = Enthält Weichtiere | N = Enthält Schwefeldioxid & Sulfide

WAT VÖRWECH

Wat zu dippen (A, G, J)
Drei lütte Smørrebrøds (A, C, G, J)
Gebackener Schafskäse (A, G, H)
Watt'n Ei vom Marienhof (A, C, G, J)
Hanse-Garnele (B, G)

UT DE GOORN

Gemüseburger (A, C, G, J, K)
Gartentraum (vegan) (H)
Heimatküchensalat (A, H, I)

VON DE BUURN

Lammhaxe (G, I)
Kikok Maishähnchenbrustfilet
Frikadelle vom Shorthorn Rind (A, C, G, J, I)
Wagyu-Burger – Wagyu Zucht NF (A, C, F, G, J)
Schnitzel „Wiener Art“ (A, C, G, J)
Rumpsteak vom Rodenäser Weiderind (G, I)
Rumpsteak vom Husumer Rind (G, I)
Roastbeef Strindberg vom Husumer Rind (G, I, J)

SMØRREBRØD

Roastbeefbrot (A, G, C, J)
Schnitzelbrot vom nordfriesischen Schwein
(A, G, C, J)
Strammer Max (A, G, C, J)
Matjesbrot (A, G, J)
Kohlrabibrot (A, G)

VON DE KUTTER

Pannfisch (A, G, J)
Kabeljau (D, G, F, I, J)
Seelachs (D, H)

WAT TO NASCHEN

Schwedischer Milchreis (G)
Rote Grütze (A, F, G, H)
Schokoladenküchlein (A, C, F, G, H)
Sanddorn Kuss (F)
Küstenkäse (A, G, J)