FÜR KLEINE GRUPPEN -schon ab 4 Personen-

Gänsebraten

Apfel-Rotkohl | Rosenkohl | gestovte Steckrübe | Dauphine-Kartoffeln

38,50 Euro p.P.

Fondue - Genuss, der verbindet

Taucht ein in die Welt des puren Geschmacks – ob Käse-, Fleisch- oder Fischfondue, bei uns wird jeder Topf zum Erlebnis! Freut Euch auf hausgemachte Beilagen und feine Saucen, mit Liebe zubereitet – perfekt abgestimmt auf Dein Fondue. Dazu servieren wir knuspriges Brot vom Jodelunder Bio-Bäcker.

ab 26,-Euro p.P.

6-Gänge-Heimatküchen-Tisch-Buffet

Unser 6-Gänge-Heimatküchen-Tisch-Buffet lädt zum Genießen und Teilen ein. Freut Euch auf eine bunte Vielfalt an Gerichten nach der Idee von Louisas Heimatküche – alles kommt in die Mitte des Tisches und wird brüderlich geteilt, ganz wie Zuhaus.

69,- Euro p.P.



Firmenveranstaltung - Ob Business-Brunch, Lunch oder Firmenfeier - unser Restaurant und die Terrasse stehen Euch exklusiv zur Verfügung, auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten. Wir erstellen gerne ein individuelles kulinarisches Angebot, perfekt auf Eure Wünsche abgestimmt.



Jetzt WhatsApp-Kanal abonnieren!

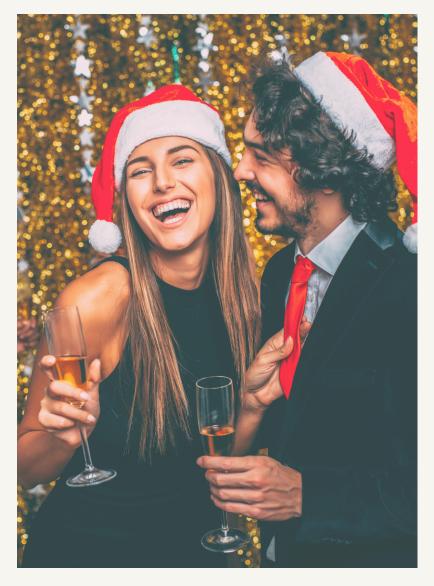


Louisas Heimatküche Nordseestraße 10 25899 Dagebüll 04667 - 277 993 5 www.louisas-heimatkueche.de

f @louisas.heimatkueche

(iii) @louisas_heimatkueche





-In privater Atmosphäre feiern-

Weihnachtsfeier mit Deichblick



Essen, Getränke und gute Laune nach individueller Absprache. Ab 25 Personen gehört das Restaurant Euch. Feiert Eure diesjährige Weihnachtsfeier in geselliger Runde und entspannter Atmosphäre.

Ob festliches Menü oder ein stimmungsvolles Gruppenspecial wie Fondue, knusprige Landente oder traditionell gebratene Gans – wir schaffen den perfekten Rahmen. Auch als To-Go-Angebot fürs Büro oder Wunschlocation möglich!

EUER WEIHNACHTSMENÜ

Stellt Euch Euer persönliches Menü aus verschiedenen Gerichten zusammen.

Auf Wunsch können Gerichte auch vegetarisch oder vegan zubereitet bzw. ersetzt werden.

Schnack uns einfach an - wir beraten Euch gerne.

3-Gänge-Menü 55,- Euro p.P.

MENÜVORSCHLÄGE - unsere Auswahl für Euer Menü-

WAT VORWECH - VORSPEISE

Gemüse-Essenz mit Pilzschnitte

Geschmorter Portobello Pilz Rotweinzwiebeln | Kürbispüree

Ziegenkäsetasche auf Wintersalat Orange | Apfel | Chicorée | Walsnussknusper

VON DE KUTTER - HAUPTGANG

Gebratenes Skreifilet
Sellerie-Püree | Wirsingkohl | Kräutersauce

VON DE BUURN - HAUPTGANG

Gebratene Entenbrust

Apfel-Rotkohl | Birne | Preiselbeeren | DauphineKartoffeln | Orangen-Jus

Geschmorte Schulter vom Galloway-Rind Sellerie-Püree | buntes Wurzelgemüse

WAT TO NASCHEN - DESSERT

Ofenpflaume

Pflaume | Mandel-Haselnuss-Streusel | Mascarpone

Walnuss Brownie

Karamell | Walnusseis von Sprengel's Eisbar

Crème brûlée nach Heimatküchen-Art mit Sorbet von Sprengel's Eisbar

UNSERE AUSSER-HAUS-ANGEBOTE

Wagyu-Roulade von der Wagyu-Zucht NF Apfel-Rotkohl |Salzkartoffeln | gestovte Bohnen | Schmorsauce

25,- Euro p.P.

Holsteiner Rübenmus

knusprige Röstzwiebeln | Senf | Kochwurst & Kassler vom nordfriesischen Landschwein

23,- Euro p.P.

