

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-Buffer

Unser 6-Gänge-Heimatküchen-Tisch-Buffer 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 Zuhause.

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

 @louisas.heimatkueche

 @louisas_heimatkueche

Louisas
HEIMATKÜCHE



-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 | Dauphine-Kartoffeln | 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.

