



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 Muttern“, 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. Landschlachtere Burmeister, Viöl



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



KULINARISCHE SPECIALS -im Oktober-

01. Oktober

Burger-Special – ab 15,00 Euro pro Burger

Stell Deinen eigenen Burger mit unserem Burger-Baukastensystem zusammen.

05. Oktober

Frühstücks-Brunch von 10:00 – 12:00 Uhr

Startet entspannt in den Sonntag und lasst Euch von unserer reichhaltigen Auswahl verwöhnen. Ob süß, herzhaft oder frisch & leicht – unser Brunch bietet für jeden Geschmack das Richtige. – ab 22,00 Euro pro Person

08. Oktober

Käsefondue von Hof Backensholz – 28,00 Euro pro Person

11. Oktober

6-Gänge-Heimatküchen-Tisch-Bufferet ab 4 Personen

genießt eine Vielfalt an verschiedenen Gerichten nach Grundidee von Louisas Heimatküche, sodass alles brüderlich geteilt wird – ganz wie Zuhause – 69,00 Euro pro Person

15. Oktober

Miesmuschelessen – 26,00 Euro pro Person

22. Oktober

Fisch-Fondue mit verschiedenen Edelfisch, Garnelen sowie hausgemachte Saucen & Beilagen – 35,00 Euro pro Person

25. Oktober

Steak-Special ab 2 Personen – 58,50 Euro pro Person

Steakplatte mit „Cuts“ von der Wagyu-Zucht Nordfriesland & vom Husumer Rind sowie verschiedene hausgemachte Beilagen.

HEIMATKÜCHENMENÜ

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

55,00 Euro pro Person

45,00 Euro pro Person (vegetarisch)

PASSEND ZUM HEIMATKÜCHENMENÜ

Weinbegleitung inkl. Wasserpauschale „Louisas Tafelwasser“

25,00 Euro pro Person

Alkoholfreie Essensbegleitung inkl. Wasserpauschale „Louisas Tafelwasser“

25,00 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

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

Tagessuppe

| ab 8,50 Euro

mit Brot vom Joldelunder Bio-Bäcker

Lütte Suppe (Vorspeise)

Grotte Suppe (Hauptgang)

UNSERE EMPFEHLUNG - EEN VÖRWECH

Frische Quitte

| 9,00 Euro

Kirschblüten Spritz

| 10,00 Euro

Zwickel vom Fass 0,3l

| 4,50 Euro



Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen kontaktiere uns bitte.

UT DE GOORN (aus dem Garten)

Gefüllte Ravioloni

| 18,50 Euro

Edelpilze | Deichkäse Edel vom Hof Backensholz

Gemüseburger

| 23,50 Euro

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

Geschmorte Portobello Pilze (vegan)

| 22,50 Euro

Rotweinzwiebeln | Kürbis-Aprikosen-Püree | Wildkräutersalat

Sellerie Steaks (vegan)

| 22,50 Euro

Cremige Polenta | Heimatgemüse | Knusperwalnuss | Kräutersauce

UNSERE WEIN- & BIEREMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder - Louisas 0,2 l

| 9,00 Euro

Ratsherrn Mildes – Lässig & lockerer zu jedem Essen 0,33 Fl

| 5,90 Euro

VON DE KUTTER (vom Kutter)

Pannfisch

| 29,50 Euro

Edelfische | Queller | Bratkartoffeln vom Marienhof | Senfsauce

Kabeljau ⚓

| 31,50 Euro

Kürbis-Aprikosen-Püree | Heimatgemüse | Queller | Weißweinschaum

Scholle Finkenwerder

| 29,50 Euro

Bratkartoffeln vom Marienhof | Gurken-Schmand-Salat

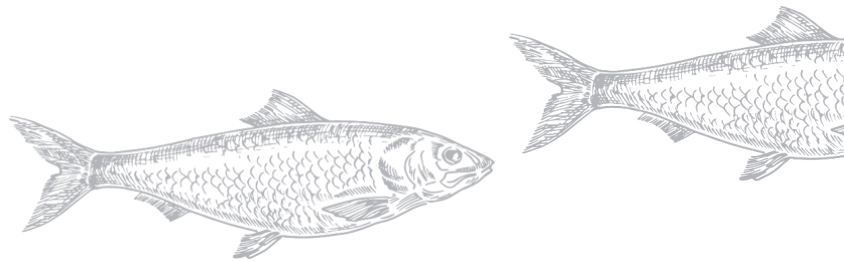
UNSERE WEIN- & BIEREMPFEHLUNG

2024 Hattenheim Riesling 0,2 l

| 9,00 Euro

Ratsherrn Oat White IPA, Weizen IPA – hopfig & malzig 0,33 l

| 5,90 Euro



VON DE BUURN (vom Bauern)

Wagyu-Gulasch von der Wagyu-Zucht Nordfriesland | 29,50 Euro

Cremige Polente | Eldepilze | Preiselbeeren | Knusperwalnuss

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

Kartoffel-Erbсен-Stampf | Röstzwiebeln | Heimatgemüse | Schmorsauce

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

Bratkartoffeln vom Marienhof | Dill-Gurken-Schmand-Salat

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*

Lamm-Burger – von der Landschlachtereі Burmeister | 26,50 Euro

*160g Lamm-Patty | Bio-Brioche-Brötchen | Johannisbeeren Chutney |
Kräuter Aioli | Pilze | Wildkräutersalat | „Deichkäse“ vom Hof Backensholz |
lütte Deichpommes*

UNSERE WEIN- & BIEREMPFEHLUNG

*2021 Assemblage unfiltered, Cuvée aus Dornfelder, Carbernet Mitos,
Regent & Malbec 0,2 l* | 9,00 Euro

Ratsherrn IPA – hopfig & bissig 0,33l Fl. | 5,90 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 | Butter-Bohnen |
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

Crème brûlée nach Heimatküchen-Art  | 13,00 Euro
mit Sanddorn-Sorbet von Sprengel's Eisbar

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
Vanille | Black Chocolate | Karamell | Erdbeere | Sanddorn | Heidelbeere

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

Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen kontaktiere uns bitte.

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)
Tagessuppe*

UT DE GOORN

*Ravioloni (A, C, G)
Gemüseburger (A, C, G, H)
Geschmorte Porobello Pilz (vegan) (A, H)
Sellerie Steak (vegan) (A, H, I, F)*

VON DE BUURN

*Wagyu-Gulasch – Wagyu Zucht NF (H, I)
Wagyu-Burger – Wagyu Zucht NF (A, C, F, G, J)
Lamm-Burger (A, C, G)
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)*

VON DE KUTTER

*Pannfisch (A, G, J, D)
Kabeljau (D, G)
Scholle Finkenwerder (A, D, G, J)*

WAT TO NASCHEN

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