



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 liebvolle 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 -





KULINARISCHE SPECIALS -im November & Dezember-

05. November

Burger-Special – ab 15,00 Euro pro Burger

03. Dezember

Stell Deinen eigenen Burger mit unserem Burger-Baukastensystem zusammen.

12. November

Käsefondue von Hof Backensholz – 28,00 Euro pro Person

10. Dezember

07. November

6-Gänge-Heimatküchen-Tisch-Buffet 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

12. Dezember

19. November

Miesmuschelessen – 26,00 Euro pro Person

17. Dezember

26. November

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

15. November

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.

WHEINACHTEN & SILVESTER -in der Heimatküche-



- 23. & 30. Dezember** Rouladen-Box „To-Go“ - 55,00 Euro pro Box
- 26. Dezember** Weihnachtliches 3-Gänge-Menü - 55,00 Euro pro Person
(2. Weihnachtstag)
- 27. Dezember** 3-Gänge-Tisch-Buffet „Ut de Goorn“- Bunte Vielfalt vegetarischer Köstlichkeiten - 40,00 Euro pro Person
- 28. Dezember** Winterliche Tea-Time nach Heimatküchen Style - 35,00 Euro pro Person (von 14:00 – 16:00 Uhr)
„Meeresgenuss“ Fischvariation au feinsten Edelfischen - 35,00 Euro pro Person
- 29. Dezember** 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.
- 30. Dezember** Miesmuschelessen - 26,00 Euro pro
- 31. Dezember** (Silvester) 6-Gänge-Silvester-Tisch-Buffet – Ein festlicher Jahresausklang – 69,00 Euro pro Person
- 01. Januar** (Neujahr) Neujahrs-Brunch ab 11:00 Uhr – Startet genussvoll ins neue Jahr - ab 22,00 Euro pro Person

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)

Trüffel Ravioloni  | 19,50 Euro

Edelpilze | Trüffel | Deichkäse Edel vom Hof Backensholz

mit Steakstreifen vom Husumer Rind | 10,00 Euro

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 | Sellerie-Püree | Wirsingkohl

Sellerie Steaks (vegan)  | 22,50 Euro

Süßkartoffel-Ingwer-Püree | Staudensellerie | Tomaten | Lauchzwiebeln |
Wirsingkohl

UNSERE WEIN- & BIEREMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder - Louisas 0,2 l | 9,00 Euro

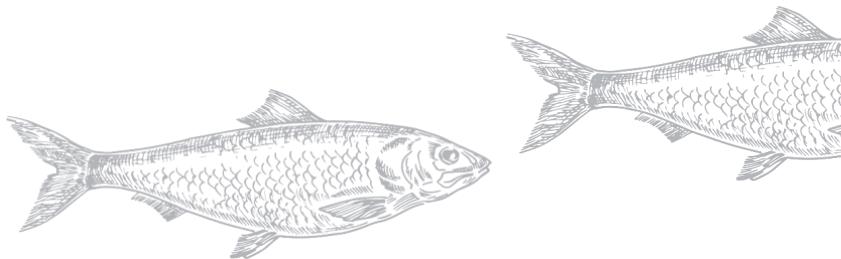
Ratsherrn Mildes – Lässig & lockerer zu jedem Essen 0,33 l | 5,90 Euro

VON DE KUTTER (vom Kutter)

Pannfisch	29,50 Euro
<i>Edelfische Queller Bratkartoffeln vom Marienhof Senfsauce</i>	
Kabeljau ⚓	31,50 Euro
<i>Süßkartoffel-Ingwer-Püree Wirsingkohl Queller Weißweinschaum</i>	
Scholle Finkenwerder	29,50 Euro
<i>Bratkartoffeln vom Marienhof Gurken-Schmand-Salat</i>	

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 Hausgemachte Spätzle Edelpilze Preiselbeeren Knusperwalnuss	29,50 Euro
Frikadelle vom Shorthorn Rind – Johannsens Bio Hof, Sprakebüll Kartoffel-Erbsen-Stampf Röstzwiebeln Heimatgemüse Schmorsauce	23,50 Euro
Schnitzel vom nordfriesischen Schwein „Wiener Art“ Bratkartoffeln vom Marienhof Dill-Gurken-Schmand-Salat	25,50 Euro
Wagyu-Burger – Wagyu Zucht Nordfriesland 160g Wagyu-Patty Bio-Brioche-Brötchen BBQ-Sauce Blauschimmelkäse „Friesische Blue“ vom Hof Backensholz Zwiebel Chutney Tomaten Relish Wildkräuter lütte Deichpommes	25,50 Euro
Lamm-Burger – von der Landschlachterei Burmeister 160g Lamm-Patty Bio-Brioche-Brötchen Johannisbeeren Chutney Kräuter Aioli Pilze Wildkräutersalat „Deichkäse“ vom Hof Backensholz lütte Deichpommes	26,50 Euro

UNSERE WEIN- & BIEREMPFEHLUNG

<i>Herzallerliebst Weingut Manz – Rheinhessen/Deutschland</i>	9,00 Euro
<i>Cuvée aus Dornfelder & Merlot 0,2 l</i>	
<i>Ratsherrn IPA – hopfig & bissig 0,33l Fl.</i>	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

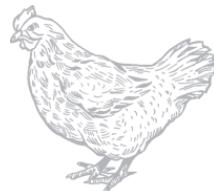
Pommes | 5,50 Euro

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 | Zimt |
Walnuss

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 dappen (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 KUTTER

Pannfisch (A, G, J, D)

Kabeljau (D, G)

Scholle Finkenwerder (A, D, G, J)

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 (A, G, I, 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)