



Louisas

HEIMATKÜCHE



MOIN & HERZLICH WILLKOMMEN...

...zu einem gemütlichen Beisammensein.

Unsere Winterkarte Light serviert Euch die beliebtesten Klassiker von Louisas Heimatküche – frisch, liebevoll zubereitet und mit besten Zutaten aus der Region. Im Winter haben wir das Angebot bewusst etwas kleiner gehalten, damit jedes Gericht mit voller Liebe bei Euch auf den Teller kommt.

Lasst euch von saisonalen Highlights, kleinen Specials und kreativen Ideen verzaubern – perfekt für gemütliche Winterabende.

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.



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt

Bei Wunsch nach Änderung einer Beilage berechnen wir 2,50 € pro Änderung.

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

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt

Bei Wunsch nach Änderung einer Beilage berechnen wir 2,50 € pro Änderung.

Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen kontaktiere uns bitte.



HEIMATKÜCHENMENÜ

Genieße und spare bei unserem HEIMATKÜCHENMENÜ, indem Du Dein eigenes 3-Gänge-Menü aus unseren Gerichten Deiner Wahl 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



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt

Bei Wunsch nach Änderung einer Beilage berechnen wir 2,50 € pro Änderung.

Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen kontaktiere uns bitte.

WAT VÖRWECH & SNACKS

- Kleine Köstlichkeiten zum Schnabulieren & Teilen -

Ankommen & Teilen: Unsere Vorspeisen und Snacks sind wie ein guter Klönschnack – unkompliziert, ehrlich und voller Geschmack. Perfekt zum Teilen oder einfach so vorweg.

UNSERE EMPFEHLUNG: HEIMATKÜCHEN-BRETT FÜR ZWEI | 18 p.P

- Ein neues Highlight aus unserer Küche & immer wieder neu -

Blattsalat | Tatar | Heimatküchengemüse | Smørrebrød |
Dip & Brot vom Joldelunder Bio-Bäcker

WAT ZU DIPPEN | 7

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

TAGESSUPPE

mit Brot vom Joldelunder Bio-Bäcker
Lütte Suppe (Vorspeise) | 8
Grote Suppe (Hauptgang) | 15

HEIMATKÜCHEN FRIES | 8

Heimatküchen Salsa | eingelegte Zwiebeln |
Basilikummayonnaise

DREI LÜTTE SMØRREBRØDS | 18

Eine kleine Auswahl unserer Smørrebrøds
zum Schnabulieren

BROT & GEMÜSE (vegan) | 12

Saisonales Röstgemüse | Dip | Zwiebelbrot
vom Joldelunder
Bio-Bäcker | Kräuter

TRÜFFEL FRIES | 8

Trüffelmayonnaise | Deichkäse
von Hof Backensholz



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt

Bei Wunsch nach Änderung einer Beilage berechnen wir 2,50 € pro Änderung.

Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen kontaktiere uns bitte.



UT DE GOORN

-Aus dem Garten-

Was der Garten hergibt, kommt bei uns auf den Teller:
Gemüse in seiner schönsten Form – kreativ kombiniert,
saisonal gedacht und mit viel Liebe zur Heimatküche zubereitet.

GEMÜSEBRATLING | 22

Kartoffel-Wurzelpesto-Püree | Honig-
Ingwer-Karotten | Röstzwiebeln | Kräuter |
Vegetarische Schmorsauce

Zweierlei Kohl (vegan) | 22

Geschmorter Spitzkohl | gerösteter
Blumenkohl | Karotten-Bohnen-Püree |
Heimatküchen-Salsa | Crumble

VON DE KUTTER

-Vom Kutter-

Frisch aus dem Norden:
Fischgerichte mit besten Zutaten aus Meer und Küste – ehrlich gekocht,
fein abgeschmeckt und immer ein Stück Nordsee auf dem Teller.

HEIMATKÜCHEN FISCHTOPF | 32

Edelfische | Fischfond | Kartoffeln |
Röstgemüse | Queller | Gremolata |
Brot vom Joldelunder Bio-Bäcker

FANG DES TAGES | 32

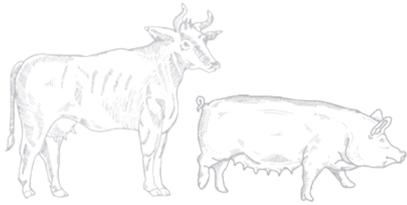
Buchweizen-Risotto | Grünkohl | Queller



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt

Bei Wunsch nach Änderung einer Beilage berechnen wir 2,50 € pro Änderung.

Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen kontaktiere uns bitte.



VON DE BUURN

-Vom Bauern-

Von Höfen aus der Region:

Klassiker und feine Stücke Fleisch von ausgewählten nordfriesischen Betrieben –
handwerklich zubereitet und mit Respekt vor Tier und Produkt.

FRIKADELLE VOM SHORTHORN RIND – JOHANNSENS BIO HOF | 25

Kartoffel-Wurzelpesto-Püree
Honig-Ingwer-Karotten | Röstzwiebeln |
Kräuter | Schmorsauce

SCHNITZEL VOM NORDFRIESISCHEN SCHWEIN – LANDSCHLACHTER

BURMEISTER | 25
mit Heimatküchen Fries

REGIONALES STEAK

-Feinstes Steak von den Weiden aus Nordfriesland-

RUMPSTEAK VOM HUSUMER RIND | 38

ca. 200 g | Röstgemüse | Rosmarin-
Kartoffeln | Schmorsauce

mit Kräuterbutter | 1
mit Blattsalat | 6

CUT DES TAGES | nach Angebot

Immer wieder neu von ausgewählten
regionalen Produzenten – schnack uns
einfach an.

Röstgemüse | Rosmarin-Kartoffeln |
Schmorsauce

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt

Bei Wunsch nach Änderung einer Beilage berechnen wir 2,50 € pro Änderung.

Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen kontaktiere uns bitte.



WAT TO NASCHEN

-Süßes zum Abschluss-

Zum krönenden Abschluss ein bisschen Glück auf dem Löffel:
Hausgemachte Desserts, feines Eis und kleine süße Versuchungen –
perfekt zum Teilen, Verlieben oder einfach selbst genießen.

LOUISAS RUM TOPF | 13

mit Vanillie Eis von Sprengel's Eisbar

BAISER TÖRTCHEN | 12

Mascarpone | Beeren

EIS & SORBET | 3 je Kugel

VON SPRENGEL'S EISBAR NIEBÜLL

Vanille | Black Chocolate | Karamell |
Erdbeere | Sanddorn | Zimt | Walnuss

WALNUSS BROWNIE (vegan möglich) | 12

mit Karamell Eis von Sprengel's

SORBET KUSS (vagan) | 12

mit Secco – auch alkoholfrei

UNSERE EMPFEHLUNG – EEN LÜTTEN ABSACKER ZUM DESSERT

Taylor's Fine Tawny Port | 6,5

Dessertwein des Tages | 6,5

BRISE Rum von der Sylt Distillers | 4,5

Louisas Honig Willi | 6,5



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt

Bei Wunsch nach Änderung einer Beilage berechnen wir 2,50 € pro Änderung.

Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen kontaktiere uns bitte.