



Louisas

HEIMATKÜCHE

FRÜHSTÜCKS-BRUNCH

-aus der Heimatküche-

Starte entspannt in den Sonntag und lass dich von unserer reichhaltigen Auswahl verwöhnen.

UNSERE EMPFEHLUNG

-Für den perfekten Start oder Abschluss-

Glas Secco 0,1l – auch alkoholfrei möglich	9
Glas Mimosa – Secco & Orangensaft	7

FRÜHSTÜCKS-ETAGERE | 22 p.P.

Eine liebevoll zusammengestellte Auswahl für zwei Personen zum Teilen und Genießen:

Brot & Brötchen vom Joldelunder Bio-Bäcker
Käsesorten vom Hof Backensholz
Spezialitäten aus der Landschlachtereier Burmeister
Hausgemachte Salate & Marmelade
Butter sowie frisches Obst & Gemüse

*Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt
Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen kontaktiere uns bitte.*

GENUSSVOLLE-ERGÄNZUNG

- aus der Heimatküche -

Mach deinen Brunch komplett: Zu unserem Frühstücks-Brunch servieren wir gerne weitere Köstlichkeiten – von frischen Eierspeisen, Räucherlachs, Waffeln bis hin zu kleinen warmen Speisen.

FRISCHE EIERSPESSEN

vom Marienhof, Bordelum

Rührei aus zwei Eiern	4
Gekochtes Ei	2
Zwei Spiegeleier	4
Extra Bacon 4 Scheiben	3

VON DE KUTTER

- vom Kutter -

Portion Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce & Queller	5
---	---



*Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt
Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen kontaktiere uns bitte.*



VON DE BUURN

-von ausgewählten Höfen & Produzenten-

Nürnberger Würstchen von der | 3
Landschlachtereie Burmeister 4 Stück

Gebratene Frikadelle vom Shorthorn Rind | 4
von Johannsens Bio Hof, Sprakebüll
mit Zwiebeln & Dip

Cerealien & Joghurt

-hausgemacht & fein abgestimmt-

Lüttes Blaubeerporridge mit | 4
Mandeln & Vanille Sauce

Hausgemachtes Granola mit Joghurt & | 4
Beeren

FÖR SÖÖTE ZUCKERSCHNUTEN

-aus der Heimatküche -

Belgische Waffel
mit Puderzucker | 4
mit Beeren & Sahne | 7

*Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt
Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen kontaktiere uns bitte.*

FRISCHER TEE

- aus dem Teekessel, Niebüll -

Für unsere Teeauswahl arbeiten wir mit dem Teekessel aus Niebüll zusammen. Gemeinsam bringen wir regionale Qualität und frisch aufgebühte Teekultur in Eure Tasse.

Nordfriesen-Mischung -2-5 Minuten | 4
Ziehzeit- China | Ceylon | Darjeeling

Bio-China-Sencha -2-3 Minuten | 4
Ziehzeit- leicht liebliche Note

Sahne-Wölkchen -3-5 Minuten Ziehzeit- | 4
Rooibos | Sonnenblume | Vanille

Rote Grütze -2-3 Minuten Ziehzeit- | 4
Holunderbeeren | Korinthen | Hibiskus |
Heidelbeeren

Kräuter-Hannes -8-12 Minuten Ziehzeit- | 4
Brombeerblätter | Himbeere | Erdbeere |
Johannisbeere | Melisse | Apfel | Fenchel |
Anis | Rosenblüten | Hagebutte |
Sonnenblumenblüten | Holunderblüte |
Minze

UNSERE KAFFEE-EMPFEHLUNG

-Unsere Frisch-Brüher Filterkaffees-

Ganz wie bei Müttern früher, wo der Kaffee liebevoll am Tisch aufgebrüht wurde und durch das gesamte Haus ein herrlicher Kaffeegeruch zog. Genießt die vielfältigen Aromen unserer Frisch-Brüher direkt am Tisch und taucht ein in Eure ganz individuelle Erinnerung

Petras Blue Mountain – Husumer Kaffeekontor	4,50
--	------

Küstenkaffee – Cøastery Niebüll	4,50
---------------------------------	------

Louisas Dessertkaffee – in Kooperation mit Marion Rößler-Schäfer von der Kaffeerösterei Stedesand	4,50
---	------

Kanne Kaffee Deichgraf	12
------------------------	----