



Louisas

HEIMATKÜCHE



MOIN & HERZLICH WILLKOMMEN...

...zu einem gemütlichen Beisammensein.

Wenn die Luft nach Salz schmeckt, ein kühler Drink in der Hand liegt und der Blick Richtung Deich geht – dann ist genau die richtige Zeit, um anzukommen.

Unsere **Summer Edition** bringt euch frische, norddeutsche Küche auf den Tisch: ehrlich, saisonal und mit einer Prise Meer.

Dazu Drinks aus der Deichbar, die nach Sonne, Wind und langen Abenden schmecken.

Ob zum Teilen, Genießen oder einfach für einen guten Klönschnack.

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.

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.

WAT ZU DIPPEN | 8

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

FISCHBITES | 10

Miso-Mayo | Queller

TAGESSUPPE

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

HEIMATKÜCHEN FRIES | 8

Pommes | Heimatküchen Salsa | eingelegte Zwiebeln | Basilikummayonnaise | Deichkäse von Hof Backensholz

BURRATA MIT PFIRSICH | 15

Basilikum | Tomaten
mit Holsteiner Katenschinken | +10

BLUMENKOHL WINGS (VEGAN) | 9

Frittierter Blumenkohl | BBQ-Sauce

ZWEI LÜTTE GEBACKENE

SCHAFSKÄSE | 12

Schafskäse | Wurzelpesto | Mirabellen-Chutney | Honig | Kresse

TRÜFFEL FRIES | 8

Pommes | 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 (vegan möglich) | 22

Kartoffel-Wurzelpesto-Püree | Gemüse |
Röstzwiebeln | Kräuter | Vegetarische
Schmorsauce

DEUTSCHER SPARGEL | 19

Drillingen | Sauce Hollandaise oder
zerlassener Butter

mit Holsteiner Katenschinken | +10

mit Schnitzel vom Schwein & | +13

mit Fang des Tages | +13

EMPFEHLUNG

-Aus der DeichBar-

Perfekt, um genussvoll in den Abend zu Starten:

SANDDORN SPRITZ | 9

Sanddorn Likör | Secco

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 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.

MIESMUSCHELN | 22

in Weißwein Sud | Brot vom Joldelunder
Bio-Bäcker

mit Wilkräutersalat | 6

mit Pommes | 5

FANG DES TAGES | nach Angebot

Lauwarmer Kartoffelsalat | Gurke-Dill-
Schmand

EMPFEHLUNG

-Aus der DeichBar-

Der ideale Begleiter für einen Abend auf unserer Terrasse. Frisch, leicht und super angenehm –
genau das Richtige zum Zurücklehnen

WEISSBURGUNDER 0,2L | 9

von Weingut Winning

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 WAGYU RIND – WAGYU-ZUCHT NF | 25

Kartoffel-Wurzelpesto-Püree | Gemüse
Röstzwiebeln | Kräuter | Schmorsauce

SCHNITZEL VOM NORDFRIESISCHEN SCHWEIN | 25

mit wahlweise mit Heimatküchen Fries
oder lauwarmer Kartoffelsalat

mit Gurkensalat | +3

EMPFEHLUNG

-Aus der DeichBar-

Der ideale Begleiter:

.Ein vollmundiger Rotwein mit weichen Tanninen und fruchtigen Noten – perfekt abgestimmt auf
unsere herzhaft Frikadelle.

MERLOT 0,2L | 9

von Weingut Emil Bauer

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 | Karamell | Erdbeere | Sanddorn |
Heidelbeere | Haselnuss

WALNUSS BROWNIE (vegan möglich) | 12

mit Karamell Eis von Sprengel's

SANDDORN KUSS (vegan) | 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.