



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.



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. Landschlachtereie 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 | 7

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

TRÜFFEL FRIES | 8

Pommes | Trüffelmayonnaise | Deichkäse
von Hof Backensholz

TAGESSUPPE | nach Angebot

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

ZWEI LÜTTE GEBACKENE

SCHAFSKÄSE | 12

Schafskäse | Wurzelpesto | Mirabellen-
Chutney | Honig | Kresse

HEIMATKÜCHEN FRIES | 9

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

BLUMENKOHL WINGS (VEGAN) | 9

Frittierte Blumenkohl | BBQ-Sauce



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.

GESCHMORTE PORTO BELLO PILZE

(vegan möglich) | 22

Rote Linsen | wilder Brokkoli | Schafskäse |
Tomate | Saled Pea

TAGESGERICHT | nach Angebot

Immer wieder neu – Mal aus dem Garten,
vom Kutter oder von de Buurn. Schnack uns
gerne an.

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 auf den Teller:

Fisch, Muscheln & Meer – ehrlich gekocht und mit einer Prise Nordsee.

HEIMATKÜCHEN FISCHTOPF | 34

Edelfische | Miesmuscheln | Fischfond |
Gemüse | Queller | Gremolata | Brot vom
Joldelunder Bio-Bäcker

MIESMUSCHELN | 22

in Weißweinsud | Brot vom Joldelunder Bio-
Bäcker

mit Blattsalat | 6

mit Pommes | 5

FANG DES TAGES | nach Angebot

Kürbis-Aprikosen-Püree | Edelpilze |
Queller | Lauchöl

EMPFEHLUNG

-Aus der DeichBar-

Passt wunderbar zu allem, wat aus de Kutter kommt.

RIESLING 0,2L | 9

Weingut Balthasar Ress – Rheingau/Deutschland, VDP Ortswein

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 – LANDSCHLACHTER

BURMEISTER | 25

wahlweise mit Heimatküchen Fries oder
Bratkartoffeln

mit Gurkensalat | +3

DE BUURN EMPFEHLUNG

- Ob Steak, Geflügel oder etwas ganz anderes – schnack uns einfach an. -

HEUT VON DE BUURN | nach Angebot

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

BEILAGEN

Blattsalat | 6

Kartoffelpüree | 5

Bratkartoffeln | 6.

Kräuterbutter | 1.

Pommes | 5

Heimatküchen Fries | 9

Trüffel Fries | 8

Ingwer-Karotten | 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.



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 Vanilleeis

SCHOKOLADENKÜCHLEIN | 12

mit Vanilleeis & Beeren

VANILLE & KÜRBISKERN | 8

Vanilleeis | Kürbiskernöl | Meersalz |
Kürbiskernkrokant

SORBET KUSS (vegan) | 12

mit Secco – auch alkoholfrei

EIS & SORBET | 3 je Kugel

Verschiedene Sorte – schnack uns an

TAGESDESSERT | nach Angebot

schnack uns an.

UNSERE EMPFEHLUNG – EEN LÜTTEN ABSACKER ZUM DESSERT

Taylor's Fine Tawny Port | 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.