

Herzlich Willkommen im



Starten Sie den Abend mit unserem

Logierhus Aperitif

«Sanddorngranité | Prosecco | Beeren»

6,90 €



Wir kochen mit dem, was in der Natur gerade Saison hat,
und was wir immer wieder neu bei unseren Produzenten
in Norddeutschland entdecken.

Wir verzichten konsequent auf Tiefkühlprodukte!
Deshalb ist unsere Küche so frisch und spontan,
dass unsere Karte oft wechselt.

Lassen Sie sich also von uns überraschen,

lassen Sie sich begeistern,

lassen Sie sich bekochen,

lassen Sie sich von uns bewirten.

Wir lieben es – Sie werden es auch lieben!



Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

Zitronendressing

5,90 €

Tomaten-Mozzarella
Acceto-Creme | Salatbouquet

8,50 €

Gebratener französischer Ziegenkäse

Nüsse | Honig | Salat

9,50€

Gemischter Salat
gebratene Hähnchenbrust

11,50 €

Suppen

Hummercremesuppe
gebratene Rotschwanz-Garnele

9,50€

Melonen-Kaltschale
Melonenkugeln | Portwein

7,50 €



Fisch

4 Stück gebratene Riesengarnelen
Kräuter-Knoblauch-Sud | Reis | Salat
16,90 €

Logierhusplatte
2 Stück im Ganzen gebratene Nordseeschollen
geräucherte Buttermakrele | Speck | grüne Bohnen |
Bratkartoffeln
20,50€

Gebratenes Seeteufel-Medaillon
Mediterranes Gemüse | Kräuterreis
21,90 €

Fischvariation
3 gebratene Fischfilets | Weißwein-Sauce | Marktgemüse
Salzkartoffeln
22,50€

Weisser Heilbutt
Weißwein-Sauce | Spitzkohl | Petersilienkartoffeln
31,90 €

Die alten norwegischen Legenden und Mythen weisen dem Weißen Heilbutt eine besondere Stellung zu und beschreiben ihn als ein Geschenk der nordischen Götter. Bereits für die norwegischen Steinzeitmenschen war er ein heiliger Fisch, den sie in Steinschnitzereien verewigten. Ihrem Glauben zufolge stand der Weiße Heilbutt mit dem weisen Gott Balder in Verbindung, dem „weißen Gott“ der alten Norweger.



Fleisch

Logierhus-Burger

Rindfleisch | Essiggurke | Tomate | Salat
Anno 1828 Burger Sauce | Pommes frites
14,90 €

Cordon Bleu vom Schweinerücken

Gekochter Schinken | Käse | Pommes frites | Salat
18,90€

Schweinefilet vom Apfelschwein

Champignons | Käse | Marktgemüse | Spätzle
19,90 €

Apfelschwein – Es wächst inmitten intakter Landschaften mit reichlich Auslauf auf. Die Fütterung basiert auf Apfelresten, die sich positiv auf Wohlbefinden & Gesundheit der Tiere auswirken. Die Züchtung aus alten Landrassen zeichnet sich durch eine robuste Konstitution aus. Das Augenmerk liegt auf einer nachhaltigen arttypischen Aufzucht

Kalbsfilet

Kräuter-Kruste | Jus | Marktgemüse | Bratkartoffeln
27,50 €



Dessert

Tirami-Su

6,50 €

Sanddorn-Mousse | frische Früchte

7,50 €

Schokoladen-Kuchen mit flüssigem Kern

Vanille-Eis | frische Früchte

8,90 €

Käse-Variation

Trauben | Nüsse

10,90 €



Vegetarisch

Bandnudeln
Waldpilze in Rahm
9,90 €

Käsespätzle
Zwiebelschmelze | Salat
11,90

Gnocchi | Tomatenwürfel
Basilikumpesto | Parmesan
12,90 €



Kinder-Karte

Hähnchen-Nuggets | Gemüse | Pommes Frites
7,80 €

Nudeln mit Tomaten- oder Käse-Sauce
5,80 €

Kleines Schnitzel | Gemüse | Kartoffeln
7,80 €

Portion leckere Pommes Frites
3,90 €

