

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

5,90 €

Croutons mit Ziegenkäse, Kräutern  
& Landhonig überbacken  
oder

Croutons mit Tomate, Parmesan, Basilikum  
& Birnenessig  
mit Salat & Wildkräutern

7,90 €

Kichererbsencreme mit Minzjoghurt  
& gebratener, eingelegter Aubergine

6,60 €

Schwarze Focaccia mit Sonnentomaten, Rosmarin,  
Thymian & Knoblauch an Avocado-Dip

6,40 €

Rindercarpaccio mit Schnittlauchöl, grobem Pfeffer, Meersalz  
auf marinierten Wildkräutern, Sellerie & Radieschen

11,90 €

### **„3 Ostfriesische Macarons“**

- Nordseekrabben & Cocktailsoße
- Schwertfisch, Zitronenmarinade & Gartenkresse
- Räucherlachs mit Kräutersauerrahm

7,50 €

auch einzeln erhältlich, je Stück

2,90 €

### **„Vorspeisenvariation“**

12,50 €



## **Meeresfrüchte**

Gebackene Jakobsmuschel mit Avocado & Mango-Pinienkernsalsa  
je Stück 6,50 €

Garnelen in Oliven-Zitronenöl  
mit Knoblauch & Chili  
8,90 €

Meeresfrüchtevariation mit Mango,  
Limettensauerrahm, Spinat roh mariniert & gerösteter Focaccia  
13,50 €

## **Suppen**

Hummerschaumsuppe  
mit knusprigem Krustentiersäckchen  
6,90 €

Fischsuppe mit Edelfischen im gedämpften Teigsack  
6,80 €

Saisonsuppe (Entnehmen Sie bitte dem Extrablatt)

## **Überraschungsmenü**

Einfach die Seele baumeln lassen und den Abend bei uns  
genießen. Lassen Sie sich von unserer Küche mit einem wechselnden  
Menü überraschen.

Dazu empfehlen wir Ihnen sehr gerne den passenden Wein.

3-Gang 29,90 €

4- Gang 38,00 €

Spezielle Wünsche oder Unverträglichkeiten werden im Vorfeld selbstverständlich erfragt.

## für zwischendurch oder auch als Hauptgang

Salat mit Wildkräutern & gebratener Focaccia an

Rinderfiletmedallions

klein 19,90 € / groß 26,50 €

weißem Heilbutt

klein 16,80 € / groß 22,50 €

Maispoularde

17,00 €

Garnelen mit Tomaten-Chilisoße, Basilikum,  
Parmesan & Spaghetti

klein 11,90 € / groß 17,50 €

Garnelen mit cremiger Polenta & Krustentiersud

klein 12,50 / groß 18,50 €

Gnocchi in Salbeibutter oder Basilikumpesto auf  
Tomatensoße dazu Kirschtomaten & Parmesanschaum

klein 8,50 € / groß 13,50 €

Rinderfiletstreifen mit Sesam-Chilisoße,  
asiatischem Gemüse, Sprossen & Erdnusscrumble

klein 18,50 € / groß 25,50 €

Spinatrisotto mit Tomate & Parmesanchips

klein 8,90 € / groß 13,90 €



## aus dem Meer

### „Logierhus Platte“

Nordseescholle mit Räucherlachs auf Kartoffelpüree mit  
grünen Bohnen, Lauch & knusprigem Bacon

19,90 €

Isländischer Rotbarsch & Kabeljau  
an Dashiud & Kartoffel-Chorizo-Spinat-Risotto

18,50 €

Weißer Heilbutt unter Pistazienkruste dazu  
Parmesan, Tomate, Spinat & Gnocchi

klein 17,50 / groß 24,50 €

**Weißer Heilbutt** gehört zu den Delikatessen aus dem Meer, bei denen sich das Entdecken & Erschmecken unbedingt lohnt. Zumal der feine Fisch auch für die Gesundheit jede Menge zu bieten hat!

Limandes mit Safran-Weißweinsauce,  
gebackenen Erbsen, Sellerie & Zitronenrisotto

20,50 €

Die echte **Rotzunge** oder **Limande** ist ein Plattfisch. Rotzungen werden vergleichbare, mitunter höhere kulinarische Qualitäten als der Seezunge zugesprochen & sind bei Fischkennern als besondere Spezialität bekannt.

Gebratener Seeteufel sauer eingelegt an Kartoffelchipssoße,  
Trauben, Lauch, gebackenen Kapern & Kartoffelperlen

klein 16,90 € / groß 23,50 €



## oder doch lieber Fleisch ?

Lammrückenfilet mit Jus, Kichererbsen, Spinat  
& Rotwein-Radicchio-Ravioli

27,00 €

Rinderfilet vom Grill an Jus,  
Gemüsevariation & Kartoffelgratin

150g 25,00 € / 220g 35,00 €

Maispoularde mit grünem Spargel, Goji-Beeren  
& Tomaten-Tortelloni

18,50 €

**Goji-Beeren** sind kleine rote Wunderfrüchtchen. Sie vereinen in sich nahezu alle lebenswichtigen Nähr- und Vitalstoffe in einer einzigartigen Kombination und enthalten darüber hinaus eine Vielzahl jener sekundären Pflanzenstoffe, die in unserer alltäglichen Nahrung nur noch unzureichend vorhanden sind. Goji-Beeren sind infolgedessen ein perfektes Lebensmittel – ein Superfood, das jede Ernährung bereichern und unsere Gesundheit optimieren kann.

### „Ostfriesen Steaks“

**Kräuterschweinefilet** oder **Apfelschweinekotelett**

mit Nordseekrabben & Landkäse überbacken, dazu Wurzelgemüse,  
Rosmarinecken aus der Ostfriesischen Kleikartoffel & Kräutersauerrahm

Kräuterschweinefilet 24,90 € ohne Krabben 18,50 €  
Apfelschweinekotelett 28,90 € ohne Krabben 22,50 €

**Kräuterschwein** – Im Getreide sind viele Kräutersamen enthalten (z. B. Kornblumen, Kamille, Mohnblumen). Diese Samen werden bei der Ernte nicht herausgereinigt, sondern mit eingelagert. So werden diese Kräutersamen mit verfüttert. Sie tragen somit zu einem großen Appetit der Schweine & zum einzigartigen Geschmack des Fleisches bei.

**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



# Klassiker

## Burger

mit Steakhouse Pommes

Logierhus Burger

mit Rindfleisch, Käse, karamellisierten Zwiebeln, 2 Saucen, Bacon

12,90 €

Chorizo Burger

mit Rindfleisch, Chorizo, Manchego, Grilltomate, Salat,  
geräucherter Paprikamayonnaise

15,50 €

Dicke Steakhouse Pommes, mit grünen Pfefferbohnen  
& BBQ-Soße  
wahlweise mit

Kräuterschweinefilet

18,00 €

Apfelschweinekotelett

23,50 €

Rinderfilet

150g 23,50 € / 220g 33,50 €

Rumpsteak

200g 23,50 €

Maispoularde

17,00 €

Caesar Salad mit Ei, Sardellen, Parmesan & Croutons

6,90 €

mit Hähnchenbrust

11,90 €

mit Garnelen

13,90



## Dessert

Crème brûlée mit Granatapfelkernen,  
Orangenmousse & Joghurt-Granatapfeleis

8,40 €

Mascaronemousse mit Erdbeeren & Mango

7,90 €

Weißer Schokolade, Rhabarber  
& Waldmeistereis

7,50 €

Gianduja-Gelato an Pistaziengâteau

9,50 €

### **Die kühle Interpretation einer samtweichen Verführung des Gaumens**

*Erfunden wurde Gianduja in Turin. Dabei wurde er aber eher in der Not geboren, denn zur Zeit Napoleons wurden hohe Zölle auf aus Südamerika importierten Kakao erhoben & die Turiner Chocolatiers sahen sich in ihrer Existenz bedroht. Daher „streckten“ sie ihre Schokoladenmasse mit gerösteten & fein gemahlten Haselnüssen, die es im Piemont reichlich gibt. Herstellung ist ähnlich wie bei dunklem Nougat. Sehr schnell wurde diese Notlösung zu einer Spezialität.*

Dessertvariation

11,50 €

Champagnersorbet

6,70 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
+ eine Kugel Eis zur Wahl

6,70 €

### **Eis & Sorbet**

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie,  
Joghurt-Granatapfel, Haselnuss, Mango

je Kugel 1,90 €

(Wir stellen unser Eis & unsere Sorbets selbst her)

