

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat
5,90 €

Croûtons mit Ziegenkäse, Kräutern
& Landhonig überbacken
7,90 €

Hummus, Minze, Joghurt,
gebratene Aubergine & Lamm
11,00 €

Rindercarpaccio mit Schnittlauchöl, grobem Pfeffer, Meersalz
auf marinierten Wildkräutern, Sellerie & Radieschen
11,90 €

„3 Ostfriesische Macarons“
- Nordseekrabben & Cocktailsoße
- Thunfisch, Asiamarinade & Gartenkresse
- Räucherlachs mit Kräutersauerrahm
7,50 €



Meeresfrüchte

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

Garnelen mit Olivenöl,
Knoblauch & Chili
8,90 €

Suppen

Hummerschaumsuppe
mit knusprigem Krustentiersäckchen
6,90 €

Fischsuppe mit Edelfischen im gedämpften Teigsäckchen
6,80 €

Suppe der Saison
6,90 €



für zwischendurch oder auch als Hauptgang

Garnelen mit Tomaten-Chilisoße,
Parmesan & Spaghetti
klein 11,90 € / groß 17,50 €

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 €



aus dem Meer

„Logierhus Platte“

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

19,90 €

Garnelen mit cremiger Polenta, crunshy Artischocke & Vanille-Zitronen-
Butter

19,50 €

Isländischer Rotbarsch & Kabeljau
an Daxisud & 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 Safransoße,
& 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.



oder doch lieber Fleisch ?

Lammrückenfilet mit Jus, Zuckerschoten & Tomaten-Thymian Frigula
28,50 €

Rinderfilet vom Grill an Jus,
Gemüsevariation & Kartoffelblätterteig
150g 26,00 € / 220g 36,00 €

Maispoularde mit Maronenrösti & Kürbis
19,50 €

„Ostfriesen Steaks“

Kräuterschweinefilet

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

Kräuterschweinefilet 24,90 € ohne Krabben 18,50 €
Saalower Kotelett 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 und zum einzigartigen Geschmack des Fleisches bei.



Klassiker

Burger

mit Steakhouse Pommes

Logierhus Burger

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

12,90 €

Dicke Steakhouse Pommes, mit grünen Pfefferbohnen

& BBQ-Soße

wahlweise mit

Kräuterschweinefilet

18,00 €

Saalower Kotelett

23,50 €

Rinderfilet

150g 23,50 € / 220g 33,50 €

Rumpsteak

200g 23,50 €

Maispoularde

17,00 €

Salatteller

mit Knuspertopping & Dressing nach Wahl

14,50 €

mit Poulardenbrust, Obst & Orangenvinaigrette

14,50 €

mit Ikarimi-Lachs, Brotchips & Hausdressing

13,50 €



Dessert

Crème brûlée mit Granatapfelkernen,
Orangenmousse & Joghurt-Granatapfeleis
8,40 €

Mascarpone mousse mit Mango
7,90 €

Weißer Orangenmousse mit Lakritzkern
& Mirror-Überzug
6,50 €

Apfelzimt Gâteau mit Gianduja-Gelato Eis
7,50 €

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 gemahlene Haselnüssen, die es im Piemont reichlich gibt. Die 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 nach Wahl
6,70 €

Eis & Sorbet

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie,
Joghurt-Granatapfel, Haselnuss, Mangosorbet
je Kugel 1,90 €
(Wir stellen unser Eis & unsere Sorbets selbst her)

