

Herzlich Willkommen im



Starten Sie den Abend mit unserem

Logierhus Aperitif

«Cranberrygranité | Prosecco | Beeren»



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 tiefkühl Produkte!
Demnach 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

Lauwarmer Ziegenkäse | Nuss Honig
Blattsalat
8.90€

Geräucherter Kräuter-Lachs
Zwiebelmarmelade | Blattsalat
7.70€

Garnelen | Knoblauchöl
Kräuter
9.30€

Suppen

Orangen-Karotte-Ingwer
Garnelenspieß
8.90€

Logierhus Fischsuppe
½ 7.80€
1 14.90€



Fleisch & Vegetarisch

Hirschhüftsteak | Portweinjus | Rosenkohl
Mandelkroketten
23.90€

Wiener Schnitzel vom Kalb | Preiselbeeren
Petersilienkartoffeln | Blattsalat
22.90€

Thailändisches Gemüsecurry | Jasmin Reis
17.80€
mit Hähnchen 22.50€
mit Garnelen 26.30€

Risotto von Sarda Fregula
Blauschimmelkäse | Rotweinapfel
Rucola
16.80€

Fisch

Stör
Safran-Senfsoße
Karotte | Sellerie
Bratkartoffeln
21.70€

Superior Lachs
Mandelbutter | Spinat
Rote Bete Kartoffelpüree
19.90€



Dessert

Mousse au chocolate
8,70€

Crème Brûlée von Lebkuchen
Haselnusseis
8.40€

Café Gourmand
8.50€

Tagesdessert
5.50€

Hausgemachtes Eis & Sorbet
Pro Kugel 1.90€

Eis

Joghurt
Vanille
Erdbeere
Schokolade
Nougat
Pistazie
Haselnuss

Sorbet

Mango
Ananas
Cassis
Litchi

