

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 €

Gebratener französischer Ziegenkäse

Nüsse | Honig | Salat

8,90€

Suppen

Tomatencremesuppe

Basilikumpesto | Croutons

6,00€

Hummerschaumsuppe

6,50€



Fisch

Weißer Heilbutt
Blattspinat | Risotto
22,50€

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.

Lachsfilet vom Ikarimi Lachs
Dill-Sauce | Brokkoli | Mandelreis
20,90€

Eine Besonderheit ist unser IKARIMI®-Lachs aus Norwegen. „Ikarimi“ kommt aus dem Japanischen und bedeutet „festes Fleisch“. Aber das ist nur eine seiner Qualitäten: IKARIMI®-Lachs ist sehr geschmacksintensiv, praktisch geruchlos und hat eine kräftige Färbung. Das Geheimnis des IKARIMI® liegt in seiner speziellen Herkunft: Die Lachse wachsen ausschließlich nördlich des Polarkreises auf. Denn dort sorgen die eisigen Wassertemperaturen dafür, dass der Lachs besonders langsam und schonend heranwachsen kann.

Fischvariation
Weißwein-Sauce | frischem Marktgemüse
Salzkartoffeln
18,90€

Spezialität des Hauses

Logierhusplatte
Im Ganzen gebratene Nordseescholle | Räucherlachs
Speck | grüne Bohnen | Kartoffelpüree
20,50€



Fleisch

Ostfriesensteak
Schweinefilet mit Krabben und Greyer gratiniert
Kräuterschmand | Rosmarinecken
21,50€
ohne Krabben 16,50€

Rinderfilet
Jus | Zwiebel-Apfel Gemüse | Kartoffelgratin
23,50€

Thailändisches Gemüsecurry
mit Reis
15,50€

mit Hähnchen 18,50€
mit Garnelen 22,50€

Burger Anno 1828
Frisches Rindfleisch (120 g) | Cheddar | Gewürzgurke
Tomaten | Zwiebeln | Salat | Anno 1828 Burger Sauce
Pommes Frites
13,90 €



Dessert

Französischer Schokoladen Kuchen
Vanille-Eis
7,00€

Crème Brûlée
frischem Obst
7,50€

Sanddorn-Creme | Caramel-Sauce | Krokant-Hippe
6,50€



Vegetarisch

Gnocchis | Kirschtomaten
Basilikumpesto | Parmesan
klein 7,50€
groß 12,50€

Buntes Gemüse in Rahm
Linguini | mit Parmesan gratiniert
13,50€

Wald-Pilz-Risotto
9,50 €



Kinder-Karte

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

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

Kleines Schnitzel | Gemüse | Kartoffeln
7,80 €

Portion leckere Pommes Frites
3,90 €

