

**Herzlich Willkommen im**



**Starten Sie den Abend mit unserem**

**Logierhus Aperitif**

Cranberry-Saft | Cointreau | 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!  
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 verwöhnen.

Wir lieben es – Sie werden es auch lieben!



## **Vorspeisen**

Carpaccio vom gebeizten Saibling

Orangenfilets | Feldsalat

9,50 €

Rindertatar | Salatbouquet

14,90 €

Geräucherte Barbarie-Entenbrust

Quitten Chutney | Wildkräutersalat

18,90 €

## **Suppen**

Karotten-Ingwer-Creme-Suppe | Lebkuchen

7,90 €

Maronen-Schaumsüppchen | Parmesan-Nocke

8,90 €

Rote Linsen-Kokos-Suppe | gebratene Garnele

9,90 €

Pastinaken-Birnen-Süppchen | Pulled Ente

12,80 €



## Fisch

Weißer Heilbutt | Käse-Kräuter-Kruste  
Krustentier-Mango-Espuma  
gratinierte Gemüse-Nudeln  
29,90 €

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.

Fischvariation „Logierhus“  
4 gebratene Fischfilets | Gambas | Scalopmuscheln  
Weißwein-Schaum | Marktgemüse | Salzkartoffeln  
34,50 €

Für 4 Personen - um Vorbestellung wird spätestens 1 Tag vorher gebeten

Karpfen blau  
Petersilien-Butter | Blattspinat | Salzkartoffeln  
54,00 €



## Fleisch

Hähnchenbrustfilet | Trüffel-Farce  
Champagner-Rahmsauce  
Schwarzwurzeln in Rahm  
Wildreis  
28,50 €

Tataki vom Kalb  
Sake-Gel | Mirin | Soja-Sauce | Wasabi-Gel  
glasierte Zuckerschoten | Reis  
32,50 €

Tataki ist eine aus Japan stammende Zubereitungsart von Fisch oder Fleisch. Fisch oder Fleisch werden mariniert, dann nur kurz scharf angebraten, dadurch bleibt der Fisch bzw. das Fleisch innen roh.

Filet Wellington | Madeira-Sauce | glasierter Kürbis  
Zuckerschoten-Gel | Birnenkartoffeln  
34,90 €

Rehmedaillons | Morchel-Schaum  
Spitzkohl | Preiselbeer-Knödel  
36,90 €



## Vegetarisch

Überbackene Zucchini Schiffchen  
Tomaten-Sauce | Salzkartoffeln  
13,90 €

Gemüseteller | Wachtelei | Salzkartoffeln  
13,90 €

Käsespätzle | Röstzwiebeln | Salat  
15,90 €



## **Dessert**

Christstollen im Glas

5,50 €

Bratapfel | Walnüsse | Karamell-Sauce | Vanilleeis

11,90 €

Lebkuchen-Mascarpone-Parfait  
Baumkuchenmantel | Zimt-Zwetschken

14,90 €

Logierhus Kaffee  
Kaffee | Baileys | Milchschaum

4,40 €

