

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 €

