

„Welch Vergnügen, guten Appetit zu haben, wenn man gewiss ist, ein vortreffliches Mahl zu bekommen.“

-Jean Anthelme Brillat-Savarin-

Unser Motto „Tradition trifft Lebensfreude“ findet sich auch in unserer Küche wieder. Freuen Sie sich auf traditionelle Köstlichkeiten von Land und Meer!

Freuen Sie sich auf herzliche Gastgeber und ein fröhliches Ambiente in ungezwungener Atmosphäre. Freuen Sie sich auf geselliges Beisammensein bei liebevoll zubereiteten Leckereien und einem guten Glas Wein.

Wir freuen uns sehr Ihnen das Hotel & Restaurant Lüttje Burg vorstellen zu dürfen. Es befindet sich nun seit 2010 im Familienbesitz. Unsere Eltern haben uns das Hotel nach langer und harter Arbeit -aber auch nach schönen Zeiten- übergeben. Seit Anfang 2018 ist das Hotel & Restaurant Lüttje Burg in unserer Hand. Wir sind sehr froh darüber, dass wir es leiten dürfen und sind auf alle weiteren Herausforderungen gespannt.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und genießen Sie die Zeit zusammen.

Pauline Neumann & Angelique Tedsen

Gute Gastgeber für Allergiker

Wir sind ein Allergiker freundlicher Betrieb. Wir halten für Sie eine Allergiker- Informationsmappe bereit in der wir Sie darüber informieren, welche Allergieauslöser in unseren Speisen verarbeitet werden. Die Angaben beziehen sich nur auf Rohstoffe, die laut gültiger Rezeptur enthalten sind. Zur Problematik der Kreuzkontamination von Allergenen bemühen wir uns, durch regelmäßige Reinigungsmaßnahmen und Koordinierung des Produktablaufes, das Risiko einer Verschleppung von potenziell Allergenen Stoffen so gering wie möglich zu halten. Allerdings können wir aufgrund unserer Produktvielfalt eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht völlig ausschließen, sodass diese möglicherweise in Spuren enthalten sein können.

Unsere Servicekräfte und Köche informieren Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergenen und Zutaten.

-Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung-

APERITIF EMPFEHLUNG

Limoncello Spritz

Limoncello | Prosecco | Schuss Soda | Zitrone | Eiswürfel
5,90 €

Martini Spritz

Martini Bianco | Limette | Zitronenlimonade | Grenadine Sirup
6,20 €

VORSPEISEN

Blumenkohl Cremesuppe

Gerösteter Bacon | Croûtons
8,30 € (2,8)

Fischsuppe „Lüttje Burg“

Ostseefisch | Gemüsewürfel
8,80 € (1,2,3,4)

Kleiner gemischter Salat

Kräuter | Hausdressing
7,10 € (1,2,3,4,8,11)

Bruschetta

Tomaten | Knoblauch
7,60 € (2,8,11)

Großer gemischter Salat

Kräuter | Hausdressing | Knoblauchbaguette
11,40 € (1,2,3,4,8,11)

- mit Hähnchenbrust 14,90 €
- mit gebratenem Rindfleisch 17,80 €

VOM LANDE

Schnitzel „Wiener Art“

Preiselbeeren | Bratkartoffeln oder Pommes Frites

18,90 € (1,2,4,8,11)

Schnitzel „Jäger Art“

Rahmchampignons | Bratkartoffeln oder Pommes Frites

19,90 € (1,2,4,8)

Schnitzel „Lüttje Burg“

Grillgemüse | gratinierter Käse | Bratkartoffeln

19,90 € (1,2,4,11)

Hausgemachtes Sauerfleisch

Remoulade | Bratkartoffeln

19,60 € (1,2,4,11)

Roastbeef

Remoulade | Bratkartoffeln | Pflücksalat

21,40 € (1,2,4,11)

Mistkarre

Schweinemedallions | frisches Marktgemüse | gebratene Pilze |
Bratkartoffeln | Sauce Hollandaise

23,60 € (1,2,3,4,8)

Rumpsteak

Medium gebraten | Champignons | gebratene Zwiebeln | Kartoffelecken |
Knoblauchbaguette | Kräuterbutter

32,60 € (2,7,8,11)

Steakspieß

Dreierlei kleine Steaks am Spieß | Kartoffelecken |
Grillgemüse | Pfeffersauce

25,80 € (2,7,8,11)

„LÜTTJE BURG“ KLASSIKER

Gebackener Camembert

hausgemacht | Preiselbeeren | Pflücksalat | Baguette

14,80 € (1,2,8,11)

Ofenkartoffel

Rauchlachs | Kräuterquark | Salat

14,80 € (8)

Beef-Burger

Burger Sauce, hausgemacht | Zwiebeln | Gurken |

Tomaten | Käse | Pommes Frites

17,90 € (1,2,3,8,9,11)

Veggie-Burger

Kräuterquark | Salat | Pommes Frites

17,90 € (1,2,3,8,11)

Bandnudeln

Tomatensugo | Parmesan

15,80 € (8)

Marinierte Hähnchenbrust

Gemüseragout | Bandnudeln

18,90 €

Holsteiner Bauernfrühstück

Holsteiner Schinken | Speck | frisches Ei | Kartoffeln

15,20 € (1,2,4,11)

FISCH

Matjesfilet nach Hausfrauen Art

Bratkartoffeln | Pflücksalat

18,90 € (1,2,4,8,11)

FISCH

Pannfisch

Bratkartoffeln | Senfsauce

21,40 € ⁽⁸⁾

Lütjenburger Labskaus

nach unserem Rezept

Matjesfilet | Rollmops

21,80 € ^(2,3,6)

Frische Ostseescholle

aber nur wenn unser Fischer Hohmann welche fängt, bitte nachfragen

Speckstippe | Bratkartoffeln

24,80 € ^(2,3,6)

DESSERT

Vanilleeis

heiße Kirschen | Sahne

6,60 € ^(1,2,3,4,8,11)

Mousse au Chocolat

Marzipanhippe

7,60 € ⁽⁸⁾

Zweierlei Parfait

hausgemacht | Fruchtspiegel

7,60 € ^(1,2,3,4,8,11)

Creme Brûlée

Beerenkompott | Marzipanhippe

9,20 € ⁽⁸⁾

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Vanilleeis | Sahne

8,90 € ^(1,2,3,4,8,11)

Seite 5 von 5

In unseren Produkten sind Zusatzstoffe enthalten

1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoffen | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxid | 6. mit Schwärzungsmittel | 7. mit Phosphat | 8. mit Milcheiweiß | 9. koffeinhaltig
10. chininhaltig | 11. mit Süßungsmitteln | 12. mit Phenylalaminquelle | 13. gewachst | 14. mit Taurin