

„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 & Angélique 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-

VORSPEISEN

Spargelsuppe

hausgemacht | frische Spargelstücke
5,20 €

Fischsuppe

Brühe | Ostseefisch | Gemüsewürfel
5,90 €

Kleiner gemischter Salat

Kräuter | Hausdressing
4,90 €

Großer gemischter Salat

Kräuter | Hausdressing | Knoblauchbaguette

- mit Hähnchenbrust 10,40 €
- mit gebratenem Rindfleisch 12,40 €

AUS OST- UND BINNENSEE

Dorschfilet in Eihülle gebraten

Senfsauce | Salzkartoffeln
18,90 €

Scholle im Ganzen

Speckstippe | Bratkartoffeln
18,90 €

Matjesfilet nach Hausfrauen Art

Bratkartoffeln | Salatbouquet
15,40 €

SCHNITZEL

Schnitzel „Jäger Art“

Rahmchampignons | Bratkartoffeln oder Pommes Frites

16,40 €

Kleine Portion 14,80 €

Schnitzel „Wiener Art“

Preiselbeeren | Bratkartoffeln oder Pommes Frites

15,90 €

Kleine Portion 14,30 €

Schnitzel „Lüttje Burg“

Grillgemüse | gratinierter Käse | Bratkartoffeln

16,40 €

Kleine Portion 14,80 €

„LÜTTJE BURG“ KLASSIKER

Mistkarre

Schweinemedallions vom Lavasteingrill | frisches Marktgemüse |
gebratenen Pilzen | Bratkartoffeln | Sauce Hollandaise

17,90 €

Rumpsteak

Medium gebraten | Champignons | Zwiebeln | Kartoffelecken

23,50 €

Hausgemachtes Sauerfleisch

Remoulade | Bratkartoffeln

15,40 €

Roastbeef „rosa“

Remoulade | Pflücksalat | Bauernbrot

16,40 €

„LÜTTJE BURG“ KLASSIKER

Gebackener Camembert

hausgemacht | Preiselbeer-Sahne | Pflücksalat | Bauernbrot
10,90 €

BURGER

Beef Burger

Burger-Sauce hausgemacht | Zwiebeln | Gurke | Tomaten |
gratinierter Käse | Pommes Frites
11,90 €

Hähnchen Burger

Currymayonnaise | Preiselbeeren | Camembert | Feldsalat
11,50 €

DESSERT

Vanilleeis

Amarena-Kirschen | Sahne
4,90 €

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Vanilleeis | Sahne
6,40 €

„Ein großer Teil des Fortschreitens besteht darin,
dass wir fortschreiten wollen.“

-Seneca-