

„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

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Orangenscheibe | Eiswürfel

4,90 € (1,2,7,13)

Lillet Lemon

Lillet Blanc | Schweppes Bitter Lemon | Limettenscheibe | Eiswürfel

4,90 € (1,2,7,13)

VORSPEISEN

Zwiebelsuppe

Croutons | Käse

5,40 € (2,8)

Holsteiner Fischsuppe

Ostseefisch | Gemüsewürfel

5,90 € (1,2,3,4)

Dazu reichen wir frisches Baguette

Kleiner gemischter Salat

Kräuter | Hausdressing

4,90 € (1,2,3,4,8,11)

Großer gemischter Salat

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

- mit Hühnerbrust 12,40 €

- mit gebratenem Rindfleisch 14,40 €

Bruschetta

Tomaten | Knoblauch

5,20 € (2,8,11)

VOM LANDE

Schnitzel „Wiener Art“

Preiselbeeren | Bratkartoffeln oder Pommes Frites

15,90 € (1,2,4,8,11)

Kleine Portion 14,30 €

Schnitzel „Jäger Art“

Rahmchampignons | Bratkartoffeln oder Pommes Frites

16,40 € (1,2,4,8)

Kleine Portion 14,80 €

Schnitzel „Lüttje Burg“

Grillgemüse | gratinierter Käse | Bratkartoffeln

16,40 € (1,2,4,8)

Kleine Portion 14,80 €

Spareribs

Krautsalat | Wedges-Kartoffeln | BBQ-Sauce

16,40 € (1,2,3,8,9,11)

Steak-Spieß

verschiedene Steaks | Grillgemüse | Pfeffersauce | Pommes Frites

19,80 € (1,2,7,8)

Rumpsteak

Medium gebraten | Champignons | gebratene Zwiebeln | Kartoffelecken

24,50 € (2,7,8,11)

Zu dem Steak reichen wir eines unserer
hausgemachten Knoblauchbaguettes und Kräuterbutter

„Kein Genuss ist vorübergehend;
Denn der Eindruck, den er zurücklässt,
ist bleibend.“

-Johann Wolfgang von Goethe-

„LÜTTJE BURG“ KLASSIKER

Gebackener Camembert

hausgemacht | Preiselbeeren | Sahne | Pflücksalat | Bauernbrot
10,90 € (1,2,8,11)

Pilz-Risotto

Parmesan | Pflücksalat
11,90 € (8)

Matjesfilet nach Hausfrauen Art

Bratkartoffeln | Pflücksalat
15,40 € (1,2,4,8,11)

Hausgemachtes Sauerfleisch

Remoulade | Bratkartoffeln
15,40 € (1,2,4,11)

Roastbeef

Remoulade | Bratkartoffeln | Pflücksalat
16,40 € (1,2,4,11)

Mistkarre

Schweinemedallions | frisches Marktgemüse | gebratene Pilze |
Bratkartoffeln | Sauce Hollandaise
17,90 € (1,2,3,4,8)

AUS OST- UND BINNENSEE

Dorschfilet in Eihülle gebraten

Salzkartoffeln | Senfsauce
18,90 € (1,2,3,4,8,11)

Fangfrische Scholle im Ganzen

Speckstippe | Bratkartoffeln
18,90 € (8)

BURGER

Veggie-Burger

Kräuterquark | Salat | Pommes Frites oder Süßkartoffel-Pommes
10,30 € (1,2,3,8,11)

Hähnchen-Burger

Currymayonnaise | Preiselbeeren | Camembert |
Pflücksalat | Pommes Frites oder Süßkartoffel-Pommes
11,50 € (4,8,11)

Beef-Burger

Burger Sauce, hausgemacht | Zwiebeln | Gurken | Tomaten |
Käse | Pommes Frites oder Süßkartoffel-Pommes
11,90 € (1,2,3,8,9,11)

DESSERT

Vanilleeis

heiße Kirschen | Sahne
4,90 € (1,2,3,4,8,11)

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Vanilleeis | Sahne
6,40 € (1,2,3,4,8,11)

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

-Seneca-

Zusatzstoffe

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