

„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

---

### Holsteiner Kartoffelsuppe

Mettenden | Wurzelgemüse  
6,50 € <sup>(2,8)</sup>

### Fischsuppe „Lüttje Burg“

Ostseefisch | Gemüsewürfel  
7,90 € <sup>(1,2,3,4)</sup>

### Kleiner gemischter Salat

Kräuter | Hausdressing  
5,90 € <sup>(1,2,3,4,8,11)</sup>

### Bruschetta

Tomaten | Knoblauch  
6,40 € <sup>(2,8,11)</sup>

### Großer gemischter Salat

Kräuter | Hausdressing | Knoblauchbaguette  
10,80 € <sup>(1,2,3,4,8,11)</sup>

- mit Hühnerbrust 13,40 €  
- mit gebratenem Rindfleisch 15,40 €

## VOM LANDE

---

### Schnitzel „Wiener Art“

Preiselbeeren | Bratkartoffeln oder Pommes Frites

16,90 € (1,2,4,8,11)

### Schnitzel „Jäger Art“

Rahmchampignons | Bratkartoffeln oder Pommes Frites

17,50 € (1,2,4,8)

### Hausgemachtes Sauerfleisch

Remoulade | Bratkartoffeln

16,90 € (1,2,4,11)

### Roastbeef

Remoulade | Bratkartoffeln | Pflücksalat

18,90 € (1,2,4,11)

### Mistkarre

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

19,50 € (1,2,3,4,8)

### Rumpsteak

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

26,50 € (2,7,8,11)

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

-Johann Wolfgang von Goethe-

## „LÜTTJE BURG“ KLASSIKER

---

### Gebackener Camembert

hausgemacht | Preiselbeeren | Pflücksalat | Baguette

12,90 € (1,2,8,11)

### Ofenkartoffel

Rauchlachs | Kräuterquark | Salat

12,90 € (8)

### Beef-Burger

Burger Sauce, hausgemacht | Zwiebeln | Gurken |  
Tomaten | Käse | Pommes Frites

14,90 € (1,2,3,8,9,11)

### Veggie-Burger

Kräuterquark | Salat | Pommes Frites

14,90 € (1,2,3,8,11)

### Bandnudeln

Tomatensugo | Parmesan

15,40 € (8)

### Marinierte Hähnchenbrust

Gemüseragout | Bandnudeln

16,40 € ( )

## FISCH

---

### Fangfrische Scholle im Ganzen

Speckstippe | Bratkartoffeln

19,90 € (8)

## FISCH

---

### Matjesfilet nach Hausfrauen Art

Bratkartoffeln | Pflücksalat

14,90 € (1,2,4,8,11)

### Pannfisch

Bratkartoffeln | Senfsauce

18,90 € (8)

### Kalter Fischteller

Matjesfilet | Rauchlachs | Rollmops | Bratkartoffeln

20,90 € (2,3,6)

## DESSERT

---

### Vanilleeis

heiße Kirschen | Sahne

5,90 € (1,2,3,4,8,11)

### Erdbeerparfait

Minzcreme | Marzipanhippe

6,20 € (8)

### Lauwarmes Schokoladenküchlein

Vanilleeis | Sahne

6,50 € (1,2,3,4,8,11)

### Käseteller

Camembert | Blauschimmelkäse | Feigensenf

8,50 € (8)

### 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