

„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 Löcher & Angelique Thomsen

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-

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 | 15. Sellerie | 16. Weizen | 17. Nuss | 18. Hülsenfrucht

VORSPEISEN

Kartoffelsuppe

Speck

7,40 € (7,8,15,16)

Bruschetta

Tomaten | Knoblauch | Grana Padano

7,60 € (8,16)

Gemischter Salat

Kräuter | Hausdressing | Kerne

8,40 € (3)

Steinpilzsüppchen

Croutons

9,40 € (8,15,16)

Geräuchertes Forellenfilet, lauwarm

Salat | Sahne Meerrettich

11,40 € (3,8)

HAUPTGERICHTE

Ofenkartoffel

geräucherter Lachs | Kräuterquark | Salat

16,40 € (3,8)

Tagliatelle

Rotkohlpesto | Salat

16,90 € (3,16)

Schnitzel „Jäger Art“

Rahmchampignons | Pommes Frites

22,40 € (8,15,16)

HAUPTGERICHTE

Holsteiner Rübenmus

Kochwurst | Kassler | Schweinebacke

22,90 € _(2,3)

Holsteiner Grünkohl

Kochwurst | Kassler | Schweinebacke | Bratkartoffeln

24,90 € _(2,3)

Pannfisch

Gurkensalat | Bratkartoffeln | Senfsauce

27,90 € _(3,16)

Mistkarre

Schweinemedallions | frisches Marktgemüse | gebratene Pilze

Bratkartoffeln | Sauce Hollandaise

27,90 € _(3,5)

Geschmorte Rehkeule

Steinpilzsauce | Rotkohl | Salzkartoffeln

28,90 € _(8,15)

DESSERT

Vanilleeis

2 Kugeln | heiße Glühweinkirschen

7,40 € _(8,11,17)

Lauwarmes Schokoladenkühlein

Vanilleeis | Schlagsahne

8,90 € _(8,11,16,17)

Kaiserschmarrn

ohne Rosinen | Apfel- und Pflaumenmus

8,90 € _(8,11,16,17)