



„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 €

Lillet Lemon

Lillet Blanc | Schweppes Bitter Lemon | Limettenscheibe | Eiswürfel

4,90 €

VORSPEISEN

Holsteiner Kartoffelsuppe

Rauchwurst | Wurzelgemüse

4,90 €

Tomatensuppe

Gemüse | frischem Basilikum

5,40 €

Dazu reichen wir frisches Baguette

Matjestatar

Pumpenickel-Taler | Salatbouquet

9,90 €

Kleiner gemischter Salat

Hausdressing

4,90 €

Großer gemischter Salat

Hausdressing | Knoblauchbaguette

- mit Hühnerbrust	10,40 €
-mit gebratenem Rindfleisch	12,40 €
-mit gebratenem Fischfilet	12,40 €

VOM LANDE

Schnitzel „Jäger Art“

Rahmchampignons | Bratkartoffeln oder Pommes Frites

16,40 €

Kleine Portion 14,80 €

Schnitzel „Wiener Art“

Preiselbeeren | Bratkartoffeln oder Pommes Frites

16,40 €

Kleine Portion 14,20 €

Schnitzel „Lüttje Burg“

Grillgemüse | gratinierter Käse | Bratkartoffeln

16,40 €

Kleine Portion 14,80 €

Spieß vom Lavasteingrill

Verschiedene Steaks | Grillgemüse | Pfeffersauce | Pommes Frites

19,80 €

Rinderfilet vom Lavasteingrill

Rosmarin-Pilzen | Grillkartoffel mit Kräuterquark

27,20 €

Rumpsteak vom Lavasteingrill

Champignons | gebratenen Zwiebeln | Pommes Frites

23,80 €

Rinderhüftsteak vom Lavasteingrill

Speckbohnen | Pommes Frites

21,60 €

Alle Steaks wiegen ca. 220 Gramm

Zu jedem 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

Mistkarre

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

17,90 €

Hähnchenbrust

Pfannengemüse | hausgemachte Kartoffelrösti | Kräuterquark

16,90 €

Hausgemachtes Sauerfleisch

Remoulade | Bratkartoffeln

15,40 €

Roastbeef

Remoulade | Bratkartoffeln | Wildkräutersalat

17,40 €

Matjesfilet nach Hausfrauen Art

Bratkartoffeln | Salatbouquet

15,40 €

Gebackener Camembert

Preiselbeeren | Salatbeilage | Baguette

10,90 €

Beef-Burger

Burger-Sauce hausgemacht | Zwiebeln | Gurke | Tomate |
gratinierter Käse | Pommes Frites

11,90 €

AUS OST- UND BINNENSEE

Dorschfilet in Eihülle gebraten

Petersilienkartoffeln | Senfsauce

18,90 €

Fangfrische Scholle im Ganzen

Speckstippe | Bratkartoffeln

18,90 €

Zanderfilet

Kartoffel-Lauch-Ragout | Salatbouquet

16,40 €

Lachsfilet

Pfannengemüse | Dillkartoffeln

17,40 €

DESSERT

Vanilleeis

heißen Kirschen | Sahne

4,90 €

Crêpe

Vanilleeis oder heiße Kirschen | Sahne

6,80 €

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Vanilleeis | Sahne

6,40 €

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

-Seneca-