



Lohdeel  
to huus

# Willkommen in der Lohdeel to huus.

Lieber Gast,

die Geschichte dieses Hauses kann zurückdatiert werden bis 1740. Der erste Besitzer war Petrus Matthiessen, Land- und Gerichtsvogt auf Föhr, Sylt und Amrum, ein Sohn des Walfang-Kapitäns Matthias Petersen, genannt der „Glückliche Matthias“. Von 1890 bis 1895 befand sich in dem Reetdachhof die Kaiserliche Postagentur. Der erste Posthalter von Nieblum hieß Boy Broder Friedrichs. In der Chronik von Nieblum können Sie noch mehr über unser Haus und die anderen alten Häuser von Nieblum lesen. Nach dem Ausbau der Scheune eröffneten Petra und Günther Choina 1978 hier das Restaurant Lohdeel. Wir geben Ihnen gerne eine Deutung zur Namensgebung des Restaurants: Der Begriff stammt aus dem plattdeutschen Sprachgebrauch der norddeutschen Landwirtschaft und heißt direkt übertragen „Scheunendiele“. „Deel“ dürfte den meisten von Ihnen als plattdeutscher Begriff für „Diele“ bekannt sein. Das Wort „Loh“ stammt aus dem Dänischen, nach der Zugehörigkeit des nördlichen Teils von Schleswig-Holstein zu Dänemark wurde es in den Wortschatz übernommen. Genau übersetzt heißt es: Tenne, also ein Teil der Scheune, welcher tiefer als der übrige Teil des Gebäudes angelegt wurde, um die Einfahrt

auch vollbeladener Getreide- oder Heuwagen zu ermöglichen. Heute sehen Sie im Bereich der Tenne, an der Stelle des „Lohtors“ ein großes Fensterelement, und gegenüberliegend die Eingangstür. Wie damals führen auch heute 2 Stufen in den tiefer gelegenen Teil. Im Februar 2006 haben wir begonnen das Haus zu renovieren. Alle Einbauten, wie neue Fenster und Türen wurden mit dem Landesamt für Denkmalpflege abgestimmt. Der neue rötliche Farbanstrich wurde angelehnt an die ursprüngliche Backsteinfassade. Wir freuen uns, dass durch diese Maßnahmen das Gebäude als Baudenkmal anerkannt wurde. Am 14. Juni 2006 haben wir die Lohdeel wiedereröffnet. Und nach einem erneutem Umbau im Frühjahr 2024 präsentieren wir die „Lohdeel to huus“. Fühlen Sie sich einfach wie zuhause. Wir sind jederzeit bereit auf Ihre Wünsche einzugehen und mit Sorgfalt auszuführen. Da wir fast ausschließlich frische Zutaten für Sie verwenden, bitten wir Sie um Verständnis, wenn es gerade in den Stoßzeiten etwas länger dauern könnte. Wir wünschen Ihnen schöne Stunden in unserem Restaurant.

Holle Paulsen und das ganze  
Lohdeel-to-huus-Team



Fisch

## Mediterrane Fischsuppe

mit Crostinis, Sauce Rouille und Reibekäse

Als Vorpeise 12,80 €  
Als Hauptgang 16,80 €

## Selbstgemachter Matjestopf

mit Zwiebeln, Gewürzgurke, Äpfeln im Schmand dazu Bratkartoffeln

16,80 €

## Backfisch mit hauseigener Remoulade

dazu Salatbouquet und Kartoffelsalat

17,30 €



Salat

# Bunter Salatteller

mit Balsamico oder Joghurtdressing

11,80 €

oder dazu:

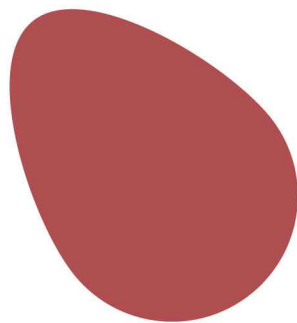
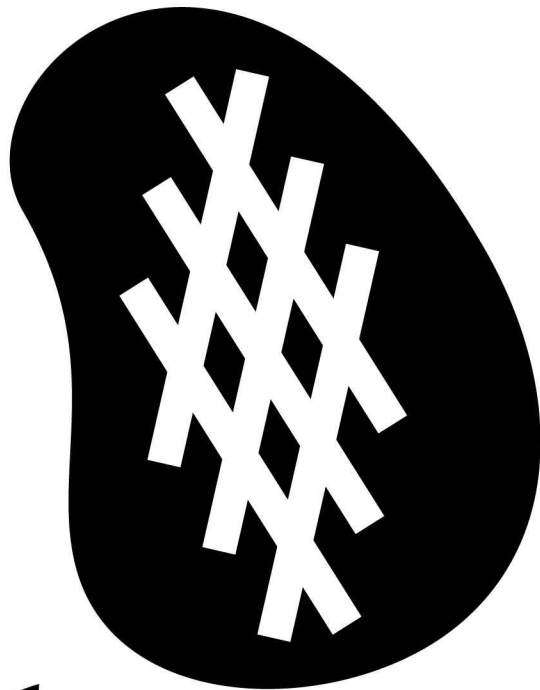
Gebackenem Schafskäse + 6,30 €

Streifen vom Schweineschnitzel + 7,80 €

Gebratene Champignons + 5,80 €

Streifen vom panierten Backfisch und Remoulade + 8,30 €

Fleisch



# Paniertes Schnitzel vom Schweinsrücken

mit Beilagensalat und Pommes frites

17,30 €

# Saftiges Rumpsteak 250 g

mit Beilagensalat und Pommes frites

30,80 €

gerne servieren wir zu den Fleischgerichten:

Unsere Pfefferrahmsauce  
Champignonsauce oder  
Kräuterbutter

+ 2,50 €

## selbstgemachte Sauce bearnaise

• + 4,80 €

## EXTRA

extra Schnitzel

6,50 €

oder

größeres Rumpsteak 100 g

7,50 €



# Menü



Der Menüpreis gilt, wenn Sie sich für  
Vorspeise, Hauptgang und Dessert entscheiden

## Mozzarella mit Tomate und Salatbouquet,

dazu Basilikum, Balsamico und Olivenöl

12,80 €

## Kartoffelcremesuppe

mit Knoblauchcroûtons

8,20 €

## Gebratene Seeteufelmedaillons auf Estragonsauce

mit Zuckerschoten und Buttereis

Einzelpreis 28,80 €  
Menüpreis 43,80 €

## Schweinefilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise

Mandelbroccoli und sautierten Kartoffeln

Einzelpreis 27,30 €  
Menüpreis 42,30 €

## Bunte Spaghetti „Mediterran“

mit Nüssen, Kirschtomaten, Oliven und Grana Padano

Einzelpreis 17,80 €  
Menüpreis 32,30 €

# Desserts im Weckglas

Wir bieten Ihnen tagesfrisch:

Kaffee Creme brûlée,  
exotischer Fruchtquark oder  
Erdbeermousse mit Schokoladenraspel

Die aktuellen Desserts präsentieren  
wir Ihnen auf unserer Dessertafel

1 Dessert 4,00 €

3 Dessert 10,00 €