

Wir heißen sie herzlich Willkommen
bei uns in der **# Heimatküche**
Genießen sie eine ehrlich, handgemachte Küche

Moin und Herzlich willkommen
bei uns in der Heimatküche.
Als Einstimmung auf das Essen ein kleines Wort vorweg.

„Wir lieben unsere Heimat und wir lieben unser Handwerk“

Ob in Küche und im Service
aus Liebe und Respekt zum Lebensmittel
geben wir unser Bestes.

Wir, das sind Christian, Jenny und Familie Nielsen.

Unser junges Küchenteam setzt auf heimische Produkte von den Seen, Wäldern, Feldern und
Wiesen der Umgebung.

In unserer Regional inspirierten Küche legen wir großen Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und
Saisonalität.

Unter anderem beziehen wir BIO Rinder im Ganzen aus Zirkow, verschiedene Fische von der
Fischerei Reese, BIO Käse vom Hof Bisdamitz sowie Quark und Frischkäse
von der Insel-Frische Poseritz.

Viel Spaß beim genießen- wir freuen uns das Sie da sind.

Snacks:

Flammkuchen

Speck und Zwiebeln
oder

Lachs und Lauch

14,20

Solthus Currywurst

Regionale Wurst, unsere Currysauce
und Pommes Frites

9,80

Vorweg:

Jahrgangssardinen 2020

Hausgebackenes Brot, Tomatenchutney

18,90

Burrata 125g

Tomaten-Zwiebel-Chutney, Haselnüsse, Brotchip

10,80

Wir heißen sie herzlich Willkommen
bei uns in der ~~#~~ Heimatküche
Genießen sie eine ehrlich, handgemachte Küche

Etwas zum Teilen:

Auf'n Tisch für 2

Oliven, Burrata, Jahrgangssardine, ofenfrisches Bauernbrot,
Poseritzer Frischkäse, Schinken und Käse aus Bisdamitz

€ 39,90

mit einer Flasche Grauburgunder „Papillon“

Weingut Schwarztrauber, Pfalz

+ € 28,00

mit einer Flasche Riesling Kabinett

Wehlener Sonnenuhr

Weingut JJ. Prüm, Mosel

+ € 65,00

Suppe und Brot:

Bärlauchsuppe

Weissbrot und Ajoli

7,90

Brot und Olive

Taggiasche Oliven

8,60

Brot und Dip

ofenfrisches Bauernbrot mit
Bärlauchbutter und Poseritzer Quark

7,90

Gerichte:

Königsberger Klopse

vom Zirkower Biorind

mit Kapern und Kartoffelcreme

18,90

Gerösteter Blumenkohl

Currymayo, Granatapfel

und Nüssen

15,90

Skrei „Winterkabeljau“

Risotto, Spargel und Radieschen

26,00

Geschmorte Lammhaxe

Erbsenpüree, Karotten und Jus

27,00

Lachsforellenfilet

von der Fischerei Reese

Antipasti Gemüse, Rosmarinkartoffeln

26,00

Desserts:

Eis vom Poseritzer Vanillequark

Crème Brûlée, Sandornschäum

11,50

Muscavadoeis

Rhabarberkompott

Estragonschäum

11,50

BIO Käse aus Bisdamitz

Chutney und Hausgebackenem Brot

13,90