

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
€ 35,00

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:

Getrüffelsteckrübensuppe
mit Knödel und Speckchip
€ 8,20

Brot und Olive
Taggiasche Oliven
€ 6,90

Brot und Dip
ofenfrisches Bauernbrot mit
Butter und Poseritzer Frischkäse
€ 6,90

Gerichte:

Burrata
Ofenkürbis, Haselnüsse
und Kernöl
€ 15,90

Lachsfilet
Ravioli, Feigen, Walnüsse
und Parmesan
€ 23,00

Blumenkohl
geröstet mit Curry, Granatapfel
und Nüssen
€ 15,90

Kotelett vom Landschwein
Portweinschalotten, Kartoffelcreme
€ 29,90

Gulasch vom Zirkower Biorind
mit Semmelknödel und marinierten Rotkraut
€ 25,00

Lachsforellenfilet
von der Fischerei Reese
Lauch, Flusskrebse, Meerrettich, Tomatengnocchi
€ 26,00

Desserts:

Eis vom Poseritzer Vanillequark
Crème Brûlée, Brombeerschaum
€ 9,80

Muscavadoeis
Aprikose, Kürbiscreme,
Walnusscrumble
€ 9,80

BIO Käse aus Bisdamitz
mit Chutney aus Äpfeln eigener Ernte
und Hausgebackenem Brot
€ 10,90

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

BIO-Rind

Nachhaltigkeit und kurze Wege, liegen uns am Herzen.
Wir beziehen unser Rindfleisch als Ganzes Rind **REGIONAL** von der Insel
und bieten Ihnen abwechselnd Geschmortes oder Kurzgebratenes an.



Wir sind **Fischaktionär!**

Fisch-Bitte-Was? Fischaktionär!

Wir haben uns an Deutschlands erster Crowdfarming-Kampagne für Frischfisch beteiligt und sind nun stolze Fischaktionäre! Transgourmet Deutschland und die Fischzucht Reese aus Schleswig-Holstein züchten exklusiv für uns und unsere Mitaktionärinnen und Mitaktionäre.

Snacks:

„Ganze“ geräucherte Bachforelle
von der Fischerei Reese
mit Meerrettichcreme und Brot
€ 28,90

Flammkuchen
mit Speck und Zwiebeln
oder
Lachs und Lauch
€ 12,90

Solthus Currywurst
Regionale Wurst, unsere Currysauce
und Pommes Frites
€ 8,90

Klassiker:

Jahrgangssardinen 2019
mit Fenchelsalat und Orange
€ 11,90

Kaviar 30g
mit Clotted Cream, Blinis und Schnittlauch
€58,00

mit einer Flasche Champagner
Gosset Grande Reserve Brut 0,375l
+ €45,00