

„Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken“

Weißwein

„Genuss pur zum Fisch“

2021 Riesling Spätlese, trocken
Neumagner Rosengarten
Paul Basten und Freunde, Trittenheim Mosel
0,1l 4.8€

2022 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Pfaffmann, Walsheim, Pfalz
0,1l 4.8€

„Zum Wiener Schnitzel trinkt man...“

2021 Grüner Veltliner Federspiel
Terrassen
Domäne Wachau, Dürnstein, Österreich
0,1l 4.8€

Roséwein

2021 Spätburgunder
Weingut Schmidges, Erden, Mosel
0,1l 4.8€

Rotwein

„Perfekt zum Lamm“

2018 Zweigelt Classic
Weingut Fischer, Thermenregion, Österreich
0,1l 4.8€

Probieren Sie den
Vermouth aus dem Hause Belsazar-
Für einen gelungenen kulinarischen Start.

Blanc, Rosé, Red

oder

Edition „Riesling“
eine Zusammenarbeit mit Dr. Loosen,
ein Winzer von der Mosel

5 cl 5.9€

#heimatküche

„Käse liebt Süßwein“

1999 Ausbruch
Weißburgunder
Weingut Renner, Burgenland, Österreich
5cl 5.9€

Sie haben nicht das passende gefunden?

Jenny, unsere Sommelière berät Sie gerne.

Wir heißen Sie Herzlich Willkommen
bei uns in der ~~#~~heimatküche
Genießen Sie eine ehrlich, handgemachte Küche

Vorspeise

Burrata
mit Tomaten-Zwiebelchutney
Haselnüssen und Brotchip
12€

„Jahrgangs Sardinen 2019“
mit hausgebackenem Brot
und Tomaten-Zwiebelchutney
18€

Suppe

Bärlauchsuppe
mit Räucherlachs
10€

Spargelcremesuppe
mit Holsteiner Katenschinken
10€

Wasser

Lachsforelle von der Fischerei Reese
mit gegrilltem Gemüse und Ofenkartoffeln
25€

Kabeljaufilet
mit Bärlauchrisotto, Radieschen und
Parmesanschaum
27€

Weide

Wiener Schnitzel
mit Kartoffel-Spargelsalat
30€

Lammkeule „Sous Vide“
Gratinierter Ziegenkäse, Portweinschalotten
und Gemüse Cous Cous
32€

Dessert

Cremè Brûlée
mit Bananeneis und Mangoschaum
10€

Panna Cotta
mit Himbeersorbet und Beerenschaum
10€

Rügener BIO Käse aus Bistamitz
mit Chutney aus Äpfeln eigener Ernte
und hausgebackenem Brot
14€

Flammkuchen

Flammkuchen
mit Spargel und Holsteiner Katenschinken
16€

Flammkuchen
mit gezupftem Räucherlachs
Frühlingslauch
16€

Die ~~#~~heimatküche präsentiert gastronomische Einzigartigkeit und regionale Highlights
mit Blick auf den Greifswalder Bodden. Einheimische Produkte der Ostsee,
aus den zahlreichen Seen und Wäldern, von Feldern und Wiesen werden traditionell,
aber auch überraschend leicht und modern zubereitet.