

Wir heißen Sie Herzlich Willkommen
bei uns in der **#heimatküche**
Genießen Sie ein tolles Menü oder wählen Sie Ihre Gerichte à la carte !

Genießer Menü

Gruß aus der Küche

*

Lachs mild geräuchert
mit Frühlingslauch und Wasabimayo

*

Pfifferlingssuppe
mit Kartoffelgitter

*

Dry Aged Rinderfilet
mit Orangen-Hollandaise, Mini Möhren
und Kartoffelwürfel mit Walnussstaub

*

Sauerrahmeis
mit Erdbeeren, Kerbel und Schokolade

3 - Gang 42€ p.P.

4 - Gang 52€ p.P.

Vegetarisches Menü

Gruß aus der Küche

*

Gebratene Salatherzen
mit Oliven und Feta

*

Bärlauchsuppe
mit hausgemachten Brot

*

Kartoffelpraline
auf Himbeerspitzkohl
und Chilischäum

*

„Süße Tomaten“
Tomate | Zitrone | Olive | Salz

3 - Gang 29€ p.P.

4 - Gang 38€ p.P.

Unser Lieblingswein im Juli

Pfalz

„La Vie“

Qualitätswein rosé trocken,
Weingut Dr. von Bassermann Jordan
Spätburgunder, Merlot,
Cabernet Sauvignon

9.5€ / 0.2l

29€ / 0.75l

#heimatküche



Scannen und einchecken

Einchecken und Genießen !

Vorspeise

Burrata
mit buntem Tomatensalat
12€

*

Ravioli vom Rügener Wildschwein
mit Senfschaum
10€

*

Gebratene Salatherzen
mit Oliven und Fetakäse
9€

Weide

Kotelett vom Ibérico Schwein
mit Kartoffel-Pfifferlings-Gröstl
und Kerbeljus
28€

*

Entenbrust
mit Fächerkartoffel, Roter Bete
und Kapernsauce
22€

Suppen

Soljanka vom Mecklenburger Wels
8€

*

Bärlauchsuppe
mit hausgemachten Brot
8€

Dessert

Alt-Berliner Mohnpielen mit Vanilleeis und
Mandelschaum
10€

*

Crème brûlée
mit Butterkekseis und Beerenbaiser
9€

*

Backenholzer Käse
mit Feigensenf und Nüssen
12€

Wasser

Dorschfilet
mit Rieslingkraut
Belugalinsen und Kräuterschaum
21€

*

Matjesfilet
mit eingelegten Äpfeln,
Bratkartoffelstampf und Hausfrauensauce
18€

Vegetarisch

Ziegenkäseterrine
mit Oliven und Pesto
15€

*

Kartoffelpraline
auf Himbeerspitzkohl
und Chillschaum
15€

*

Veggi Bowl
Quinoa, Gurke, Mango, Avocado,
Kichererbsen, Wasabi-Mayo
12€

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.