

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

Menü Heimatküche

Gruß aus der Küche

*

Lachs gebeizt
mit Petersilie als Wurzel und Blatt

*

Consommé vom Rügener Wild
mit Wildbratwurst
und Cranberrygel

*

Lammkeule „Sous-vide“
mit Mais in 3 Texturen
und Portweinschalotten

*

„Sturm Flut“
Zitrone | Fenchel | Alge

3 - Gang 46€ p.P.
mit Weinbegleitung 71€
4 - Gang 56€ p.P.
mit Weinbegleitung 86€

Weinempfehlung

2021 „Quereinsteiger“
Cuvee aus Weiß- und Grauburgunder
Weingut Kilian Schmitges, Erden, Mosel
0,1l 4,6€
0,75l 33€

2021 Merlot
Domain la Baume, Languedoc, Frankreich
0,1l 4€
0,75l 30€

Biere aus der Insel-Brauerei Rambin/Rügen

Insel Pilsner
0,33l 4,8€

East Coast IPA
0,33l 4,8€

Skippers alkoholfrei
0,33l 4,8€

#heimatküche

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€

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

18€



Vorspeise

Entenbrust
mit Kürbis, Curry und Orangen
14€

Birnen- Chicoreesalat
mit Rucola, und Nusscrumble
10€

Poseritzer Frischkäse & Ziegenkäse
mit Feigen, Walnüssen
und 15 Jahre alten Balsamico
14€

Weide

Secreto vom Schwein
mit Grünkohl, Ofenkartoffel
und Chorizoschaum
25€

geschmorte Kalbsbäckchen
mit Rosenkohl, Haselnüsse
und Kartoffelespuma
28€

Dessert

Grießflammerie
mit Passionsfruchtsorbet und Banane
12€

Crème brûlée
Poseritzer Quarkeis mit Szechuanpfeffer
und Beerenbaiser
11€

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

Suppen

Fischsuppe „*Solthus am See*“
mit Fisch, Meeresfrüchten,
und Gemüse
11€

Geräucherte Kürbissuppe
mit Sauerteigbrot und Kürbiskermayo
9€

Wasser

Lachsforellenfilet
mit mediterranen Gemüse,
Kräuterschaum und Rosmarinkartoffeln
23€

*

Kabeljaufilet
mit Ofenkürbis
und Gemüse-Linsensalat
23€

Vegetarisch

Ofenkürbis
mit Gemüse-Linsensalat
15€

Bandnudeln
mit Wald und Wiesenzwergen
mit Parmesan und Rahm
17€

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.