

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 Petersiele als Wurzel und Blatt

*

Bärlauchsuppe
mit gebackenem Poseritzer Landei

*

Entenbrust
mit Lauchpüree, geröstetem Lauch
Rote Bete Schaum und Nussbuttercrumble

*

„Ei im Körbchen“
Mascarpone, Rüblikuchen
Kondensmilcheis und Mango

3 - Gang 39€ p.P.
mit Weinbegleitung 59€
4 - Gang 49€ p.P.
mit Weinbegleitung 74€

Saisonale Highlights

Suppe vom Rügener Bärlauch
mit gebackenem Poseritzer Landei
8€

„Osternest“
Lammhaxe
mit Erbsen-Minzpüree, Mini Möhren
und Lammjus
34€

Gebratenes Zanderfilet
mit Frühlingsrisotto, grünem Spargel
und Erbsen
22€

Rhabarberkompott
mit Eis vom Poseritzer Vanillequark
und Himbeerschaum
7€

#heimatküche

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

mit 0,2l 2021 Sauvignon Blanc Albaclara
Antinori, Haras de Pirque, Valle del Maipo, Chile
24€

„Champagner gibt Dir das Gefühl,
das jeder Tag ein Sonntag ist!“
-Marlene Dietrich-

-Champagnerhaus Gosset –
gegründet 1584 von Pierre Gosset und ist das älteste
Weinhaus der Champagne.

Gosset Grande Reserve Brut.

0,1l	14€
0,375 l	49€
0,75 l	89€

Vorspeise

Burrata
mit getrockneten Tomaten, Tomatenchutney
und Pesto und Haselnüssen
14€

Caesar Salad
knackiger Salat auf krosse Croutons,
unser Caesar-Dressing und Parmesan
9€

Suppen

Fischsuppe „*Solthus*“
Tomatisiert mit Meeresfrüchten,
Mecklenburger Wels und Gemüse
11€

Zwiebelsuppe
mit Chili Cheese Sandwich
9€

Wasser

Lachsforellenfilet
mit mediterranen Gemüse,
Kräuterschaum und Rosmarinkartoffeln
21€

*

Skreifilet
mit gegrillten Äpfeln
Pellkartoffeln und Sauce Tartare
21€

Weide

Kalbsbäckchen
mit Süßkartoffelpüree, Radischen
eingelegten Staudensellerie und Senf
26€

Rumpsteak
mit Kartoffel, Bohnen-Speckbündchen
und Ofentomaten
32€

Dessert

Weißer Schokoladenbrownie
mit Erdbeereis und Kerbelmousse
12€

Lorbeer Crème brûlée
mit Heidelbeeren²
10€

Bio Käse vom Backenholzer Hof
mit Feigensenf und Nüssen
15€

Vegetarisch

Ziegenkäse gratiniert
mit getrockneten Tomaten,
Oliven und Pesto

Vorspeise 10€
Hauptgang 15€

Bandnudeln
mit Wald und Wiesenzwergen
mit Parmesan und Rahm
15€

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.