

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

Menü Heimatküche

Gruß aus der Küche

*

Gebeizter Skrei
mit Krustentierfond, Grünkohl
und Safranmayo

*

Bouillon von Waldpilzen
mit Wildklößchen

*

Entenbrust
mit Sellerie, Rauchmandeln,
Buchenpilze und Preiselbeeren

*

„Sturmflut“
Zitrone | Fenchel | Alge

3 - Gang 48€

4 - Gang 58€

Weinempfehlung

2019 Chenin Blanc „Wild Ferment“
Weingut Delheim, Stellenbosh, Südafrika
0,1l 5,2€
0,75l 35€

2013 Spätburgunder
Weingut Krone, Rheingau, Deutschland
0,1l 5,4€
0,75l 36€

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€

Als Vorspeise oder Zwischengang

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

18€



Vorspeise

Entenbrust
mit Steckrübe, Pancetta,
Nüssen und Currymayo
14€

Poseritzer Frischkäse & Ziegenkäse
mit Feigen, Walnüssen
und 15 Jahre alten Balsamico
12€

Suppe

Karotten Sanddornsuppe
mit Garnelen Toast
9€

Wasser

Lachsfilet
mit Pellkartoffeln, Speckbutter
und Poseritzer Quark
25€

*

Winterkabeljaufilet „Skrei“
mit Schmorgurken, Miesmuscheln,
Senfsauce und Radicchio Risotto
26€

Weide

Kotelett ca.300g
vom Bunten Bentheimer Schwein
mit Ofenkürbis, Pellkartoffeln
Chorizoschaum
36€

Ragout vom Rügener Wildschwein
mit Rotkohl und Semmelknödel
28€

Dessert

Quarkknödel
mit Pflaumenragout, Vanillesauce, Pistazien
12€

Mecklenburger Rote Grütze
Verbenesahne, Pumpenickel und Rosen
10€

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

Vegetarisch

Radicchio Risotto
16€

Bandnudeln
mit Wald und Wiesenzwergen
mit Parmesan und Rahm
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.