

Willkommen im Restaurant Heimisch!

Gibt es eigentlich etwas Schöneres, als nach Hause zu kommen? Dort ist es gemütlich, ehrlich, unaufgeregt, warm und man blickt in viele vertraute Gesichter – richtig heimisch eben. In unserem Restaurant Heimisch bieten wir Ihnen eine Mischung aus altbewährten Klassikern, zeitgenössischer Küche und regionalen Besonderheiten.

Wir setzen dabei größtenteils auf Produkte aus Ostfriesland, die uns die aktuelle Saison schenkt. Auf unserer Website finden Sie eine Übersicht mit allen Lieferanten aus der Region sowie eine Angabe, wie viele Kilometer die einzelnen Lebensmittel bis zu uns zurückgelegt haben!



Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind!

Herzlichst
Ihre Familie Haver und Franke
mit dem Heimisch-Team

Wir nutzen die luca-App zur Kontaktnachverfolgung.
Sollten Sie eine Gäste-Registrierung in Papier-Form bevorzugen,
geben Sie uns einfach Bescheid.



Vorspeisen und Suppen

Tapas-Variation á la Ostfriesland mit Krabbencrostini, frischem Curry-Matjessalat, luftgetrocknetem Schinken von unserem historischen Kornspeicher auf Kürbiskraut und einem Wachsbrechbohnen-Radieschen-Salat mit hausgemachter Schweinefleisch-Sülze

16,50 €

Hausgemachte Krabbensuppe mit pfeffriger Sahne

11,00 €

Heimisch-Salat (verschiedene Pflücksalate) aus der Region mit bunten Tomaten und Sprossen in Joghurt-Sahne-Dressing

Klein

6,50 €

Groß

9,50 €

Wahlweise mit Pilzsalat und Hirtenkäse nach griechischer Art von der Ostfriesischen Milchkanne oder gebratener Hähnchenbrust

Klein

3,50 €

Groß

6,00 €

Cremesuppe vom Kürbis mit Kernen und Kernöl

8,50 €

Burratino auf Tomaten-Artischockensalat mit Basilikum und Oliventapenade

14,50 €

Fleisch

Zwei Heimisch-Bratwürstchen nach hauseigenem Rezept mit Sauerkraut, Kartoffelstampf und Senf

17,50 €

Langsam geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsauce, dazu glaciertes Wintergemüse und frische Tagliatelle

26,50 €

Rosa gebratenes Rumpsteak (250 g) aus dem Beefer (800 °C Grill) mit buntem Blattsalat und Pommes Frites, dazu wahlweise Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße



35,00 €

Schweineschnitzel von der ostfriesischen Hofschlachtere Ulferts mit gebratenen Zwiebeln, dazu Pilze vom Grafthof und Speck-Kartoffelküchlein

23,50 €

Rosa gebratener Hirschrücken mit Kirsch-Portwein-Sauce, geschmortem Wirsing, Selleriepüree und Steinpilz-Serviettenknödeln

29,50 €

Gänsebraten mit Orangen-Beifuß-Sauce, Bratapfel Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

28,50 €

Fisch

Heimisch-Bratfischplatte mit wechselndem Fisch, dazu zerlassene Butter, kleine gebratene Kartoffeln und Zitrone, serviert mit einem Salat in Balsamico-Dressing

Ab 2 Personen 27,50 € p.P.

Gebratene, fangfrische Scholle mit zerlassener Butter, kleinen gebratenen Kartoffeln, Zitrone und einem Salat in Balsamico-Dressing

Müllerin Art 21,50 €

Finkenwerder Art mit Speckstreifen 23,00 €

Auf der Haut gebratenes Zackenbarschfilet mit rahmigem Kartoffelgemüse, Queller und bunten Tomaten

26,50 €

Gebratenes Seesaiblingsfilet auf einem Ragout aus Wintergemüse, Pilzen und Kürbis, dazu Buttersauce und kleine gebratenes Kartoffeln

25,50 €

Vegetarisch

Kürbisgnocchi mit Kürbisgemüse in feiner Sahne mit Amarettini und Heidelbeeren	17,50 €
Geschmorter Romanasalat auf Rote-Beete-Risotto, dazu Gemüsechips und Hirtenkäse	18,50 €
Gebratener Grünkohl mit Kürbis, roten Zwiebeln, lila Kartoffeln, Zartweizen und Blumenkohl-Humus	17,50 €

Dessert

Ein Becher Frieseneis mit Sahne Folgende Sorten stehen zur Auswahl: Vanille, Mandel, Heidelbeere, Sanddorn, Schokolade, Joghurt, Krokant, Tee mit Keks	5,00 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren, dazu Sahne	9,50 €
Ostfriesische Rote Grütze mit Vanillesauce	7,50 €
Feine Auswahl an Dessertschnitten mit aromatisierter Sahne und Fruchtsauce	8,50 €
Heimische Käse-Auswahl mit Feigensenf und Hausbrot	12,50 €
Espresso mit drei Heimisch-Pralinen	7,50 €