

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 auf Produkte aus Ostfriesland, die uns die aktuelle Saison schenkt.

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.



Heimisch
Restaurant

Vorspeisen und Suppen

Tapas-Variation á la Ostfriesland mit Krabbencocktail, frischem Matjessalat, luftgetrocknetem Schinken von unserem historischen Kornspeicher auf Weizensalat und einer kalten Kleikartoffelsuppe mit Hirtenkäse von der Ostfriesischen Milchkanne 15,50 €

Hausgemachte Krabbensuppe mit pfeffriger Sahne 11,00 €

Heimisch-Salat (verschiedene Pflücksalate) aus der Region mit Gurken, Radieschen und Sprossen in Joghurt-Sahne-Dressing,

Klein 9,50 €

Groß 13,50 €

Wahlweise mit gebratenem grünen Spargel und Hirtenkäse von der Ostfriesischen Milchkanne oder gebratener Hähnchenbrust + 6,00 €

Rahmsuppe von Sommerkräutern mit Laugencroutons 8,50 €

Fleisch

Zwei Heimisch-Bratwürstchen nach hauseigenem Rezept mit Sauerkraut, Kartoffelstampf und Senf 17,50 €

Langsam geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsauce, dazu glaciertes Frühlingsgemüse und frische Tagliatelle 23,50 €

Rosa gebratenes Rumpsteak (250 g) aus dem Beefer (800 °C Grill) mit buntem Blattsalat und Pommes Frites, dazu wahlweise Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße 35,00 €



Filetmedaillons vom Schwein
von der ostfriesischen Hofschlachtere Ulferts 27,50 €
auf breiten Bohnen mit Speck und Zwiebeln,
dazu kleine gebratene Kartoffeln

Zweierlei vom niedersächsischen Kikok-Hähnchen 24,50 €
Mit Tandoori gebratene Brust und nepalesisches Curry
von der Keule mit lauwarmem Gemüsebulgur

Filetscheiben vom Rinderfilet auf Kohlrabigemüse 33,50 €
mit gebratenen Egerlingen und Quinoa in Rotweinsauce,
dazu Kartoffelgratin

Fisch

Heimisch-Bratfischplatte mit Scholle, Kabeljau und Rotbarschfilet, dazu zerlassene Butter, kleine gebratene Kartoffeln und Zitrone, serviert mit einem Salat in Balsamico-Dressing

Ab 2 Personen 26,50 € p.P.

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

Müllerin Art 21,00 €

Finkenwerder Art mit Speckstreifen 22,50 €

Gebratenes Kabeljaufilet mit Zuckerschoten-Tomatengemüse, 25,50 €
Safransauce und Basilikumgnocchi

Gebratenes Rotbarschfilet auf einem Cassoulet aus Gemüse 24,50 €
und grünem Spargel, dazu kleine gebratene Kartoffeln

Vegetarisch

Ricottaravioli mit Pfifferlingen und Kirschtomaten in feiner Rahmsauce 17,50 €

Basilikumgnocchi mit frischem Tomatenragout und Parmesanflocken 18,50 €

Dessert

Ein Becher Frieseneis mit Sahne 4,00 €
Folgende Sorten gibt es zur Auswahl: Vanille, Schokolade,
Krokant, Heidelbeere, Sanddorn und Joghurt

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren, dazu Sahne 9,50 €

Feine Auswahl an Dessertschnitten 8,50 €
mit aromatisierter Sahne und Fruchtsauce

Heimische Käse-Auswahl mit Feigensenf und Hausbrot 11,50 €