



## 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

*Heimisch*  
Restaurant

## Vorspeisen und Suppen

Tapas-Variation á la Ostfriesland mit Krabbencocktail, frischem Matjessalat, luftgetrocknetem Schinken von unserem historischen Kornspeicher mit Senffrüchten, dazu Kuhmilchfeta von der Ostfriesischen Milchkanne mit Petersilienpesto € 15,50

Hausgemachte Krabbensuppe mit pfeffriger Sahne € 9,50

Heimischer Salat mit frischer Gurke, knackigen Radieschen und Sprossen

- Kleine Portion € 9,50

- Große Portion € 13,50

Wahlweise mit Ofenkürbis, Kernen und Kuhmilchfeta von der Ostfriesischen Milchkanne oder gebratener Hähnchenbrust Aufpreis € 6,00

## Fleisch

Halbe Ofenente mit feiner Feigensauce, Rotkohl und Kartoffelkloß € 23,50

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

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



Beefer Original  
EST. 2011

Rehragout mit Wurzelgemüse in Wacholdersauce, dazu gebratene Pilze und Löffelspatzen € 21,50

## Fisch

Heimisch-Bratfischplatte  
mit zerlassener Butter, kleinen gebratenen Kartoffeln und Zitrone,  
serviert mit einem Salat in Balsamico-Dressing

Ab 2 Personen

pro Person € 24,50

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

Müllerin Art € 19,00

Finkenwerder Art mit Speckstreifen € 21,00

## Vegetarisch

Kürbisravioli mit Ofengemüse € 17,50  
in Rahm, dazu frische Blaubeeren und Amarettini

## Dessert

Ein Becher Frieseneis mit Sahne € 5,00  
Vanille, Schokolade, Krokant, Heidelbeeren, Sanddorn, Joghurt

Vanilleeis mit heißen Kirschen € 8,50  
oder heißen Himbeeren, dazu Sahne

Sauerrahmmousse mit einem Ragout € 6,50  
von Zitrusfrüchten und Pistazien

Heimische Käse-Auswahl mit Feigensenf und Hausbrot € 9,50

## Saisonaler Genuss

### Suppe

Kürbiscremesuppe mit knackigen Kernen und Kürbiskernöl € 7,50

### Vegetarisch

Frische Tagliatelle auf Steinpilzen in Rahm mit Steinchampignons, dazu rote Zwiebeln und Sojabohnen € 18,50

Cremiges Rote-Bete-Risotto mit grüner Sauce, gebackener Petersilie und Cashewnüssen € 17,50

### Fisch & Fleisch

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit cremigem Rote-Bete-Risotto, serviert mit grüner Sauce € 25,50

Gebratenes Steinbeißerfilet auf scharfer Senfsauce mit Steckrübenpüree und kleinen Ofenkartoffeln € 24,50

Zarte Schweinefilet-Medaillons von der ostfriesischen Hofschlachtere Ulferts mit herbstlichem Pfannengemüse und Löffelspatzen € 25,50

Filetscheiben vom Rind auf Steinpilzen in Rahm mit frischer Tagliatelle und Mandelbroccoli € 33,50

