



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

Vorspeisen und Suppen

Tapas-Variation á la Ostfriesland mit Krabbencocktail, frischem Matjessalat, luftgetrocknetem Schinken von unserem historischen Kornspeicher mit Senfrüchten, dazu Kuhmilchfeta von der Ostfriesischen Milchkanne mit Petersilienpesto	€ 15,50
Cremige Rahmsuppe von heimischen Tomate mit kleinen Mozzarellakugeln und Petersilienpesto	€ 7,50
Hausgemachte Krabbensuppe mit pfeffriger Sahne	€ 9,50
Heimischer Salat mit frischer Kresse und knackigen Kernen in Balsamico-Dressing	
- Kleine Portion	€ 9,50
- Große Portion	€ 13,50
Wahlweise mit bunten Tomaten und Mozzarellakugeln oder Hähnchenbruststreifen	Aufpreis € 6,00

Vegetarisch

Steinpilz-Gnocchi mit frischen Steinchampignons und roten Zwiebeln, abgerundet mit einer Kuhmilch-Feta-Sauce von der ostfriesischen Milchkanne	€ 18,50
FrISChe Tagliatelle mit Kürbis, Lauchzwiebeln und Heidelbeeren, getoppt mit Parmesankäse	€ 19,50
Auch vegane Variante ohne Parmesan möglich!	
Cremiges Blumenkohlgraupeurrisotto mit gebratenen Pilzen und gebackenem Rucola	€ 17,50

Fleisch

Zarte Maishähnchenbrust auf saftigem Kartoffel-Ofen-Gemüse mit Pilzen und Rotwein-Zwiebelsoße € 22,50

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



Schweine-Medaillons von der ostfriesischen Hofschlachtere Ulferts auf Steinpilzen in Rahm, dazu hausgemachte Knöpfe € 25,50

Fisch

Heimisch-Bratfischplatte mit Scholle, Kabeljau und Lachsfilet, dazu zerlassene Butter, kleine gebratene 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

Gebratenes Kabeljaufilet auf cremigem Spitzkohlgemüse, dazu bunte Tomaten und Kartoffelstampf € 25,50

Pochiertes Lachsfilet auf Blumenkohlgrauen mit jungem Lauch € 24,50

Dessert

Ein Becher Frieseneis mit Sahne Vanille, Schokolade, Krokant, Heidelbeeren, Sanddorn, Joghurt	€ 5,00
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren, dazu Sahne	€ 8,50
Feine Mascarpone-Haselnusscreme mit feinem Beerenragout und Haferkeks	€ 6,50
Heimische Käse-Auswahl mit Feigensenf und Hausbrot	€ 9,50

