



FÜHL' DICH HEIMISCH

Was gibt es schöneres, als nach Hause zu kommen. Dort ist es gemütlich, ehrlich, unaufgeregt und man kennt sich – heimisch eben. Im Heimisch bieten wir eine Mischung aus altbewährten Klassikern und zeitgenössischer Küche. Gekocht wird mit regionalen Zutaten und viel Liebe ♥

Herzlichst,
Ihre Familie Haver und Franke

HEIMISCH MENÜ

Cous-Cous-Salat mit Falafel, Aprikosen, Pflücksalat, Börek-Stange mit Feta, Harissa-Dressing und Kornspeicher-Schinken



Heimisch Fischsuppe mit Skrei, Rote Bete, Queller und eingelegtem Ingwer



Gebratener Pulpo mit Artischocken, Knoblauch, Kräutern und Sepia-Polenta mit Black BBQ-Gewürz



Quark-Törtchen mit marinierten Beeren und FRIESEN-Joghurteis

4-Gang-Menü 49,50 € pro Person
3-Gang-Menü ohne Vorspeise 39,00 €

VEGETARISCHES MENÜ

Pflaumen-Feigen-Salat mit Rucola und Roter Bete



Pilzcremesuppe



Gebratener Süßkartoffel-Salat mit Avocado, Granatapfelkernen, Lauchzwiebeln und Karotten-Ingwer-Sauce



Mousse von weißer, heller und dunkler Schokolade mit Ananas-Mango-Papaya-Salat

4-Gang-Menü 38,00 €
3-Gang-Menü ohne Vorspeise 29,00 €

Wünschen Sie detaillierte Informationen zu deklarationspflichtigen Zusatzstoffen sowie deklarationspflichtigen Allergenen in unseren Speisen verlangen Sie bitte unsere spezielle Speisekarte!



VORSPEISEN UND SALATE

Cous-Cous-Salat mit Falafel, Aprikosen, Pflücksalat,
Börek-Stange mit Feta, Harissa-Dressing
und Kornspeicher-Schinken 15,50 €

Pflaumen-Feigen-Salat
mit Rucola, Roter Bete und Fetakäse von der „Ostfriesischen Milchkanne“ 10,50 €

Flammkuchen mit gemischten Pilzen,
Schmand, roten Zwiebeln und Kräutern 13,50 €
mit Kornspeicher-Schweineschinken 16,50 €

Heimisch-Salat von Pflücksalaten
in Limettendressing mit Granatapfelkernen,
Papaya und karamellisierten Nüssen klein 9,50 €/groß 14,50 €
dazu Rindfleischstreifen oder gebratene Hähnchenbruststreifen Aufpreis 5,00 €

SUPPEN

Norddeicher Krabbensuppe mit rosa Pfeffer-Sahne 9,50 €

Indische Hühnercreme "Mulligatawny" mit luftiger Mandel-Sahne 7,50 €

VEGANE UND VEGETARISCHE GERICHTE

Gebratener Süßkartoffel-Salat mit Avocado, Granatapfelkernen,
Lauchzwiebeln und Karotten-Ingwer-Sauce 16,50 €

Rote Bandnudeln mit jungem Ofengemüse,
Tomatenschmand und Kuhmilch-Fetakäse von der „Ostfriesischen Milchkanne“ 15,50 €



STEAKS AUS DEM BEEFER

| | |
|---|---------|
| Rumpsteak vom getreidegefüttertem Uruguay-Rind mit Pfeffersauce (ca. 250 g Rohgewicht) | 24,50 € |
| Flank Steak vom Schottland Rind (ca. 250 g Rohgewicht) mit hausgemachter Chimichurri | 25,50 € |
| Ribeye Steak vom argentinischen Rind (ca. 300 g Rohgewicht) mit BBQ-Sauce | 27,50 € |

STEAK DES MONATS

| | |
|--|---------|
| Schweinefilet (ca. 250 g Rohgewicht) von der ostfriesischen Hofschlachtere Ulferts im Ganzen gebeeft mit Pfeffersauce | 23,50 € |
|--|---------|

BEILAGEN

| | |
|---|--------|
| Pfannengemüse, Speckbohnen oder bunter Salat, | 3,50 € |
| Bratkartoffeln oder Pommes Frites | 3,50 € |

FISCH- UND FLEISCHGERICHTE

| | |
|--|--------------------|
| Gebratene Nordsee-Schollen mit Salat und Petersilien-Kartoffeln wahlweise als „Müllerin Art“ in brauner Butter gebraten mit Zitrone oder „Finkenwerder Art“ mit gebratenen Speckstreifen | 17,50 € 19,50 € |
| Norddeicher Bratfischplatte mit Seezunge, Scholle und Rotbarschfilet, dazu Salzkartoffeln und ein Salat in Sahnesauce | 23,50 € |
| Nordsee-Seezungen in brauner Butter gebraten (ca. 500 g) mit Petersilien-Kartoffeln und Blattsalaten in Himbeeressig | 39,00 € |
| Gebratener Pulpo mit Artischocken, Kalamata-Oliven, roten Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern und Sepia-Polenta mit Black BBQ-Gewürz | 24,50 € |
| Halbe gebratene Ofenente mit Feigensauce, Rahmwirsing und Serviettenknödeln | 21,50 € |



KLASSIKER

REGIONAL-PLATTE

Reichshof Speicherschinken, Krabben, Matjesfilet mit „Hausfrauensauce“, hausgemachte Blut- und Leberwurst, Pilsmer Bauernkäse mit Trauben, Brot, Butter und einem Salatgesteck
 dazu einen „Nörder Doornkaat“

19,50 €

Aufpreis 2,00 €

Schweineschnitzel von der ostfriesischen Hofschlachtere Ulferts mit Jägersauce oder Zigeunersauce, dazu Zwiebel-Bratkartoffeln und ein Salatteller

19,50 €

"LIED OHNE WORTE"

Rinder- und Schweinefilet sowie Schweinerückensteak mit Sauce Béarnaise, Hollandaise und Choron, mit verlorenem Ei, weißem Spargel, gebratenen Champignons und Pommes Frites

27,50 €

Schweinefilet "Försterin" von der ostfriesischen Hofschlachtere Ulferts mit gebratenen, saisonalen Pilzen, Speck, Zwiebeln, Kartoffelgratin und einem Salat in Sahne

21,50 €

DESSERTS

Kugel FRIESENEIS aus Greetsiel
 Vanille, Erdbeere, Schokolade, Sanddorn, Joghurt

2,50 €

Cremiges FRIESEN-Vanilleeis
 mit heißen Kirschen oder Himbeeren und Sahne

8,00 €

Mousse von weißer, heller und dunkler Schokolade
 mit Ananas-Mango-Papaya-Salat

8,50 €

Quark-Törtchen
 mit marinierten Beeren und FRIESEN-Joghurteis

7,50 €

Heimisch süße Variation

11,00 €

KÄSE

Variation von französischem Käse mit Orangenkonfitüre

klein 9,50 €/groß 15,50 €