



FÜHL' DICH HEIMISCH!

Gibt es etwas Schöneres, als nach Hause zu kommen?
Dort ist es gemütlich, ehrlich, unaufgeregt und man blickt
in viele vertraute Gesichter – es ist richtig heimisch eben.

In unserem Restaurant heimisch bieten wir Ihnen eine Mischung aus
altbewährten Klassikern und zeitgenössischer Küche. Wir kochen mit
regionalen Zutaten und viel Liebe – damit sie sich heimisch fühlen können.

Herzlichst,
Ihre Familie Haver und Franke
mit dem Heimisch-Team

UNSERE MENÜS

HEIMISCH MENÜ

Flammkuchen mit Kürbis,
Pflaume, Schmand,
roten Zwiebeln und Kräutern

*zusätzlich mit
Kornspeicher-Schweineschinken
möglich*



Hirschbouillon mit Einlage



Pochiertes Lachsfilet
auf Perlgraupen-Linsen-Risotto und
Grünkohl-Pesto



Lauwarmer hausgemachter Apple-Pie
mit Ahorn-Sirup und Nusseis



4-Gang-Menü
48,00 € pro Person

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)
36,00 € pro Person

VEGETARISCHES MENÜ

Heimisch Bowl mit Wakame, Radieschen,
bunten Erbsen und Grapefruit auf
würzigem Reis

*zusätzlich mit Wasabi-Joghurt-
Mayonnaise oder Räucher-Tofu mit
Sesam und Sojasauce möglich*



Samtige Schwarzwurzelsuppe
mit Topinambur-Chips



Spaghetti mit roter Zwiebelmarmelade,
Edamame-Bohnen, Sonnenblumenkernen
und Chiasamen



Birne Helene-Törtchen
mit Kaffee-Eis



4-Gang-Menü
41,00 € pro Person

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)
31,00 € pro Person

SUPPEN, VORSPEISEN UND SALATE

Norddeicher Krabbensuppe mit rosa Pfeffer-Sahne	9,50 €
Bouillon vom Lütetsburger Damhirsch mit Hirschfleisch und Pfannkuchenstreifen	8,00 €
Indische Hühnercreme "Mulligatawny" mit luftiger Mandel-Sahne	7,50 €
Gebratene Garnele auf Kimchi und gebratener Jakobsmuschel auf Apfel-Topinambur-Salat, dazu Röstbrot mit weißen Bohnen, Grünkohl-Pesto und Kornspeicher-Schinken	15,50 €
Heimisch-Salat von bunten Blattsalaten in Kartoffeldressing mit Roter Bete, Grapefruit und gerösteten Kernen - zusätzlich mit gebratenen Fischwürfeln oder gebratenem Gänseklein	klein 9,50 €/groß 14,50 € Aufpreis 5,00 €
Flammkuchen mit Kürbis, Pflaume Schmand, roten Zwiebeln und Kräutern - zusätzlich mit Kornspeicher-Schweineschinken	13,50 € 16,50 €
Heimisch Bowl Wakame, Radieschen, bunte Erbsen, Grapefruit auf würzigem Reis - zusätzlich mit mariniertem Frischlachs mit Wasabi-Joghurt-Mayonnaise oder Räucher-Tofu mit Sesam und Sojasauce	12,50 €
Gebratene Geflügelleber mit Calvadosauce an Apfel-Topinambur-Salat mit Walnuss-Dressing	10,50 €

VEGANE UND VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarische Steinpilz-Gnocchi mit cremigem Pilzgemüse, eingeweckten September-Tomaten und Parmesankäse	16,50 €
Vegane Spaghetti mit roter Zwiebelmarmelade, Edamame-Bohnen, gerösteten Sonnenblumenkernen und Chiasamen	15,50 €
Samtige Schwarzwurzelsuppe mit Topinambur-Chips	7,50 €



WINTERLICHE KLASSIKER

Rosa gebratenes Damhirschnüsschen mit Waldpilzen, mit Portweinjus, Rahmwirsing und Serviettenknödel	26,50 €
Halbe gebratene Ofenente mit Feigensauce, Apfel-Rotkohl und Serviettenknödel	21,50 €
Lütetsburger Damhirschbraten an Wacholderrahmsauce, gebratenen Champignons, Speck-Rosenkohl und Kartoffelkroketten	19,50 €
Sanft geschmortes Wildragout mit Waldpilzen, gefüllter Preiselbeer-Birne und Kartoffelklöße mit Bröselbutter	17,50 €
Oldenburger Grünkohl mit Kasseler, Schweinebauch, Pompes Mettwurst, Grieben, Salzkartoffeln und Senf	15,50 €

FISCH- UND FLEISCHGERICHTE

Norddeicher Bratfischplatte mit Seezunge, Scholle und Rotbarschfilet, dazu Salzkartoffeln und ein Salat in Sahnesauce	23,50 €
Pochiertes Lachsfilet auf Perlgraupen-Linsen-Risotto und Grünkohl-Pesto	22,50 €
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 €
Nordsee-Seezungen in brauner Butter gebraten (ca. 500 g) mit Petersilien-Kartoffeln und Blattsalaten in Himbeeressig	Tagespreis

KLASSIKER

"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" mit gebratenen, saisonalen Pilzen, Speck, Zwiebeln, Kartoffelgratin und einem Salat in Sahne	21,50 €
REGIONAL-PLATTE mit Norderneyer Schinken, Krabben, Matjesfilet mit „Hausfrauensauce“, hausgemachter Blut- und Leberwurst, Pilsumer Bauernkäse mit Trauben, Brot, Butter und einem Salatgesteck dazu einen „Nörder Doornkaat“	19,50 € Aufpreis 2,00€
Schnitzel von der ostfriesischen Hofschlachtereier Ulferts mit Jägersauce oder Paprikasauce, dazu Zwiebel-Bratkartoffeln und Salatteller	19,50 €



Beefer Original
Est. 2011

STEAKS AUS DEM BEEFER

Ribeye Steak vom argentinischen Rind
(ca. 300 g Rohgewicht) mit BBQ-Sauce

27,50 €

Flank Steak vom Schottland Rind
(ca. 250 g Rohgewicht) mit hausgemachter Chimichuri

25,50 €

Rumpsteak vom getreidegefüttertem Uruguay-Rind
(ca. 250 g Rohgewicht) mit Pfeffersauce

24,50 €

Schweinefilet (ca. 250 g Rohgewicht)
von der ostfriesischen Hofschlachtere Ulferts
im Ganzen gebeeft mit Pfeffersauce

23,50 €

BEILAGEN

Pfannengemüse, Speckbohnen oder bunter Salat
Bratkartoffeln oder Pommes Frites

3,50 €

3,50 €

DESSERTS

Heimisch süße Variation

11,00 €

Birne Helene Törtchen mit Birnenkompott,
Vanillecreme und Schokolade, dazu Kaffee-Eis

8,50 €

Cremiges FRIESEN-Vanilleeis
mit heißen Kirschen oder Himbeeren und Sahne

8,00 €

Lauwarmer hausgemachter Apple-Pie mit Ahorn-Sirup und Nusseis

8,00 €

Kugel FRIESENEIS aus Greetziel
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Sanddorn, Nuss

2,50 €

KÄSE

Variation von französischem Käse mit Orangenkonfitüre

klein 9,50 €/groß 15,50 €

Heimisch

