



Daheim Lohme
RESTAURANT & CAFÉ

MENÜ



Suppenküche lässt grüßen

Fischsuppe Daheim

Klare Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Filet vom Lachs, Seelachs und Dorsch mit frischen Kräutern **Sellerie / Fisch**

Fischsuppe Als Vorspeise

5,60

Fischsuppe Große als Hauptgang

9,50

Dazu reichen wir Ihnen Bio-Brot aus Baldereck von Familie Sorge

Tomatensuppe

Dazu reichen wir Ihnen Bio-Brot aus Baldereck von Familie Sorge

5,50

Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse auf Feigen-Chili-Chutney mit Bio-Brot aus Baldereck von Familie Sorge **Gluten**

8,90

Bruschetta von Matjes **Gluten**

7,90

Hausgebeizter Lachs mit Gin und Bärlauch auf Wildkräuterbeet an Honig-Senf-Dip und Bio-Brot aus Baldereck von Familie Sorge

8,50

Senf / Gluten / Laktose

Kleiner Lohmer Wildkräutersalat mit Vinaigrette des Hauses und Bio-Brot aus Baldereck von Familie Sorge

5,50

**„WO die LIEBE den TISCH deckt,
SCHMECKT das ESSEN am BESTEN.“**

Fisch aus Tiegel und Pfanne

Fish and Chips

14,50

mit Wedges (Kartoffelspalten) und Remoulade

Senf / Gluten / Laktose

Gebratenes Filet vom Kabeljau

19,90

mit hausgemachten Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat

Senf / Gluten / Laktose / Schalenfrüchte

Gebratenes Filet vom Kabeljau

19,90

mit kräftigkörniger Senfsauce und Fischertüfften (Stampfkartoffeln)

Senf / Gluten / Laktose / Schalenfrüchte



Fischcurry	16,90
pikant-scharf mit Lachswürfeln, Miesmuscheln, Garnelen und Gemüse, dazu Basmatireis **Krebstiere / Weichtiere / Gluten / Laktose**	
Haustiegel Daheim Fischplatte Daheim	22,50
im Tiegel serviertes gebratenes Filet vom Kabeljau, Zander und Fjordlachs mit Saisongemüse und hausgemachten Bratkartoffeln **Gluten**	
Streetfood nach Lohmer Art - „Fischburger Daheim“	15,90
gegrilltes Fischfilet mit Avocado-Cream serviert in einem Vollkorn-Sesambrötchen, dazu reichen wir Süßkartoffelpommes mit Knoblauchdip **Senf / Gluten / Laktose / Sesam**	
Überbackenes Filet vom Kabeljau	19,90
mit Tomatenscheiben, Sauce à la Hollandaise und Käse überbacken, dazu reichen wir hausgemachte Bratkartoffeln **Eier / Gluten / Laktose**	
Linguine	20,50
feine schmale Bandnudeln in hausgemachtem Kräuterpesto mit gegrilltem Filet vom Kabeljau und Fjordlachs **Gluten**	
In Weißweinsud gedämpftes Filet vom Kabeljau und Fjordlachs	20,50
auf Wurzelwerk, mit Drillingen (Kartoffeln) **Sellerie**	

DAS ALTE SEEFAHRERESSEN

Traditioneller Labskaus

Hergestellt aus gepökelter Rinderbrust, Matjesfilet und Kartoffeln.

Wir servieren den kleinen Labskaus mit 2 Spiegeleiern, Roter Bete und einem Rollmops.

Kleine Portion 12,90

Wir servieren den großen Labskaus mit 3 Spiegeleiern, Roter Bete und zwei Rollmöpse.

Große Portion 16,50

ZUBEREITUNG:

Gepökelte Rinderbrust wird abgekocht, anschließend die geschälten Kartoffeln in der Rinderbrühe gegart. Dann wird die Rinderbrust, die Kartoffeln und der Matjes mit der feinen Scheibe durch den Fleischwolf gedreht. Anschließend nach Bedarf würzen.

Nitripökelsalz, Senf



Fleisch aus der Pfanne und vom Grill

Die Marke Susländer bietet das „reine“ Schwein – ohne Antibiotika, ohne chemische Zusätze, natürlich gewachsen in Schleswig-Holstein. Regional und transparent!

Hamburger Schnitzel vom Susländer Bio-Schwein 16,90

Paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern, dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Salatbeilage

Senf / Gluten / Eier / Laktose

Schweinesteak „au four“ vom Susländer Bio-Schwein 17,90

Steak überbacken mit feinsten Würzfleisch und Käse, dazu reichen wir Grillgemüse und Wedges

Gluten / Laktose

In Störtebeker-Schwarzbier gegarte Schweinebäckchen 17,90

mit Kartoffelstampf und Grillgemüse

Gluten / Laktose

Wildgulasch vom Hirsch 17,90

mit Waldpilzen auf Süßkartoffelstampf

Laktose

Penne all-arabiatta 15,90

mit pikant gewürzter Hähnchenbrust

Laktose / Gluten / Eier

Bauernomlette 8,90

mit hausgemachten Bratkartoffeln und kleiner Salatbeilage

Senf / Eier

**„AUFHÖREN zu ESSEN wenn man SATT ist?
HAB ich NIE gehört, KLINGT ERFUNDEN!“**

Vegetarisches Vergnügen

Vegetarischer Grünkohlhanfburger 11,90

mit Orangen-Salsa, Wildkräuterblattsalat, mariniert mit Balsamico-Wasabi-Vinaigrette

Gluten

Linguine in hausgemachten Kräuterpesto 8,50



Kartoffel-Gemüse-Auflauf 8,90
buntes Gemüse mit Kartoffelscheiben, Sauce à la Hollandaise & Käse überbacken

Eieromlette mit Grillgemüse gefüllt 9,50
Eier

Großer Lohmer Wildkräutersalat 11,50
mit Vinaigrette des Hauses und Bio-Brot aus Baldereck von Familie Sorge
Gluten

Süßkartoffelpommes 7,90
mit einen kleinen gemischten Salat und Knoblauchdip
Laktose

„ER: Schatz, brauchen WIR noch SCHOKOLADE?“
„Sie: Nein!“
Dann bringt der wirklich keine mit, ANFÄNGER!!

Dessert

Schokoladen-Brownie 5,60
Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeiscreme
Soja / Schalenfrüchte / Laktose / Eier / Gluten / Nüsse

Apfelstrudel 4,90
Warmer Apfelstrudel mit Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeiscreme
Soja / Gluten / Laktose

Tonkabohnen Crème Brûlée 4,90
Tonkabohnen Creme´ unter einer karamellisierten Zuckerkruste
Laktose / Eier

Hausgemachter Kuchen
Frischer Wechsel - Bitte fragen Sie unser Servicepersonal
Soja / Schalenfrüchte / Laktose / Eier / Gluten / Fructose



Eiskarte

Heiß auf Eis	6,50
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne **Soja / Schalenfrüchte / Laktose**	
Schokokuss	6,50
Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Schlagsahne, garniert mit Krokant **Schalenfrüchte / Soja / Laktose / Nüsse**	
Bananen Boot	6,50
Schokoladen- und Vanilleeis auf einer halbierten Banane, Eierlikör & Schlagsahne **Soja / Schalenfrüchte / Laktose**	
Coupe´ Dänemark	6,50
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne **Soja / Schalenfrüchte / Laktose**	
Kindereisbecher	3,90
Vanilleeis und Erdbeereis mit bunten Streuseln und Schlagsahne **Soja / Schalenfrüchte / Laktose**	
Schwedeneisbecher	6,50
Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne **Soja / Schalenfrüchte / Laktose**	

**VERSUCHUNGEN sollte man NACHGEHEN.
WER weiß wann SIE wiederkommen.**

- Oscar Wilde -

