



Daheim Lohme
RESTAURANT & CAFÉ

MENÜ



Willkommen „Daheim“, liebe Gäste und Freunde

**Herzlich willkommen bei Lohme´s ältester
Gastwirts- und Fischerfamilie.**

**„Daheim“, das ist für uns nicht nur ein Wort oder Haus- und
Unternehmensname, das ist unsere Firmenphilosophie und unser
tägliches Bedürfnis, dieses Gefühl auch unseren Gästen zu vermitteln.**

**„Daheim“ bedeutet, zuhause ankommen, sei es alleine im Garten mit
einem Kaffee oder Wein, in trauter Zweisamkeit beim romantischen
Abendessen oder der Trubel und die Glückseligkeit, wenn die
Großfamilie zusammen kommt und alle lachen, streiten und das
gemeinsame
Essen genießen.**

**In diesem Sinne liebe Gäste, Herzlich willkommen, wir wünsche ihnen
eine
schöne wunderbare Zeit bei uns „Daheim“.**

**Ihr Mathias Burwitz
und das gesamte Team vom „Daheim“**



Daheim Historie

Unsere Familie ist seit knapp 400 Jahren in Lohme ansässig und verdingt sich seit jeher dem Broterwerb als Fischer, Pensionsbetreiber und Gastronomen. Meine Urgroßeltern machten Beginn des letzten Jahrhunderts den Anfang mit dem Haus Daheim, eine kleine familiengeführte Pension für die Sommergäste und mein Urgroßonkel Franz Burwitz führte die berühmt-berüchtigte „Giftbude“, am Strand.

In der DDR-Zeit ging mein Großvater Werner fischen und meine Großmutter Ingeborg kümmerte sich um die FDGB-Urlauber im Haus und im Ferienbungalow. Seit 1990 folgten meine Eltern dieser Tradition, mein Vater Jörg, von Beruf Schiffbauingenieur in Sassnitz, und meine Mutter Ilona, Sozialpädagogin im Kinderheim Lohme, wollten sich im Zuge der politischen Wende 1989/90 eine neue berufliche Perspektive aufbauen, da sie mit ihren bisherigen Berufen kaum eine Chance sahen, hier in der Heimat mit der Familie weiterhin ansässig zu bleiben.

So wurden kurzerhand im Frühjahr 1990 die alte Garage, Waschküche und Schuppen abgerissen und es entstand Platz für einen kleinen Neubau, das „Café Daheim“. Nach kurzer, intensiver Planung und Bauzeit wurde das Café im November 90 mit ca. 30 Plätzen eröffnet. Es war der Anfang einer kleinen Erfolgsgeschichte. Nach zwei Jahren und ständig wachsender Kundschaft aus nah und fern wurde im Frühjahr 92 angebaut. Die Küche und der Gastraum wurden vergrößert und ein Biergarten kam dazu. Inzwischen half die ganze Familie mit, Opa ging fischen, Oma schälte Kartoffeln und wir Kinder kamen nach Schule und Hausaufgaben auch in das Café, um unsere Eltern zu unterstützen. Die Zeiten waren manchmal schwierig, aber auch schön, denn sie haben uns als Familie sehr eng miteinander verbunden und haben meine Brüder und mich sehr geprägt. Während mein mittlerer Bruder Karsten der Gastronomie abschwor und seine Berufung im traditionellen Holzbootsbau fand, absolvierten mein jüngster Bruder Holger und ich die klassische Kochlehre mit anschließenden Wanderjahren in Deutschland und der Schweiz. Inzwischen sind wir selbst Eltern und jeder von uns Dreien hat sich seine persönliche und berufliche Perspektive auf- bzw. ausgebaut.

Karsten ist selbständiger Holzbootsbaumeister in Greifswald auf der Museumswerft, ein großer Teil an Mobiliar und Tischen im Restaurant stammt aus seiner Werkstatt. Holger ist Küchenchef bei einem großen Berliner Unternehmen und wohnt mit seiner Familie in Brandenburg. Wenn die Familie heute zusammenkommt, dann findet nach wie vor ein reger Erfahrungsaustausch statt, neue Modernisierungsvorhaben werden besprochen, Rezepte getauscht und viel erzählt und gelacht über die Anfänge im Restaurant. In den 2000er Jahren erwarben meine Eltern in direkter Nachbarschaft zwei alte Häuser, die alte Jugendherberge Siebrecht und die Pension Grey's. Nach umfangreicher Modernisierung stehen seitdem, ganz im Sinne der Familientradition, wieder Fremdenzimmer, oder Neudeutsch Appartements, neben dem gastronomischen Angebot zur Verfügung.

Dazu in der Mitte des Areal ein kleines Gartenparadies, das Steckenpferd meiner Mutter, wo jeder seinen Lieblingsplatz finden kann, um sich daheim zu fühlen. Da der harte, tägliche Arbeitseinsatz auch nicht spurlos an meinen Eltern vorbeiging, es des Öfteren schon mal zwickte und sie auch ein wenig mehr Zeit für sich und die Enkelkinder haben wollten, übergaben sie mir im Frühjahr 2019 das Feuer. Ich freue mich sehr, dass ich diese Familiengeschichte und Tradition fortführen darf.

Doch nun genug von der Vergangenheit, liebe Gäste, viel Spaß beim Schlemmen und Genießen.

Herzlich willkommen bei uns „Daheim“.

Ihr Mathias Burwitz



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 **Gluten**

Vorspeisen

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

8,90

Bruschetta von Matjes auf geröstetem Bio-Brot aus Baldereck **Gluten**

7,90

Kleiner Lohmer Wildkräuterblattsalat mit Vinaigrette des Hauses und Bio-Brot aus Baldereck von Familie Sorge **Senf / Gluten**

5,90

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

Fisch aus Tiegel und Pfanne

Fish and Chips mit Remoulade

14,90

panierte Fischfiletstückchen mit Wedges
Senf / Gluten / Laktose

Haustiegel Daheim

22,50

im Tiegel serviert, gebratenes Filet vom Kabeljau, Zander und Fjordlachs mit Saisongemüse und hausgemachten Bratkartoffeln
Gluten

Birne-Bohne-Speck

16,90

Kabeljaufilet in Eihülle gebraten auf Bohnen, Birnen, Drillingen und Speckchips
Gluten / Laktose



Alles vom Kabeljau

Wissenswertes:

Bedeutung: im Meer lebender, gefräßiger Raubfisch von olivgrüner oder blauer Farbe mit dunklen Flecken. Kabeljau ist ein zu den Dorschen gehörender Speisefisch der Nordsee und des Nordatlantiks.

Streetfood nach Lohmer Art - „Fischburger Daheim“	16,90
gegrilltes Fischfilet mit Avocado-Cream serviert in einem Bio-Roggenbrötchen von Familie Sorge, 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	
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	

Pasta und Mee(h)r

Linguine	20,50
feine schmale Bandnudeln in hausgemachtem Kräuterpesto mit gegrilltem Filet vom Kabeljau und Fjordlachs	
Gluten	



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 (250 g) 12,90

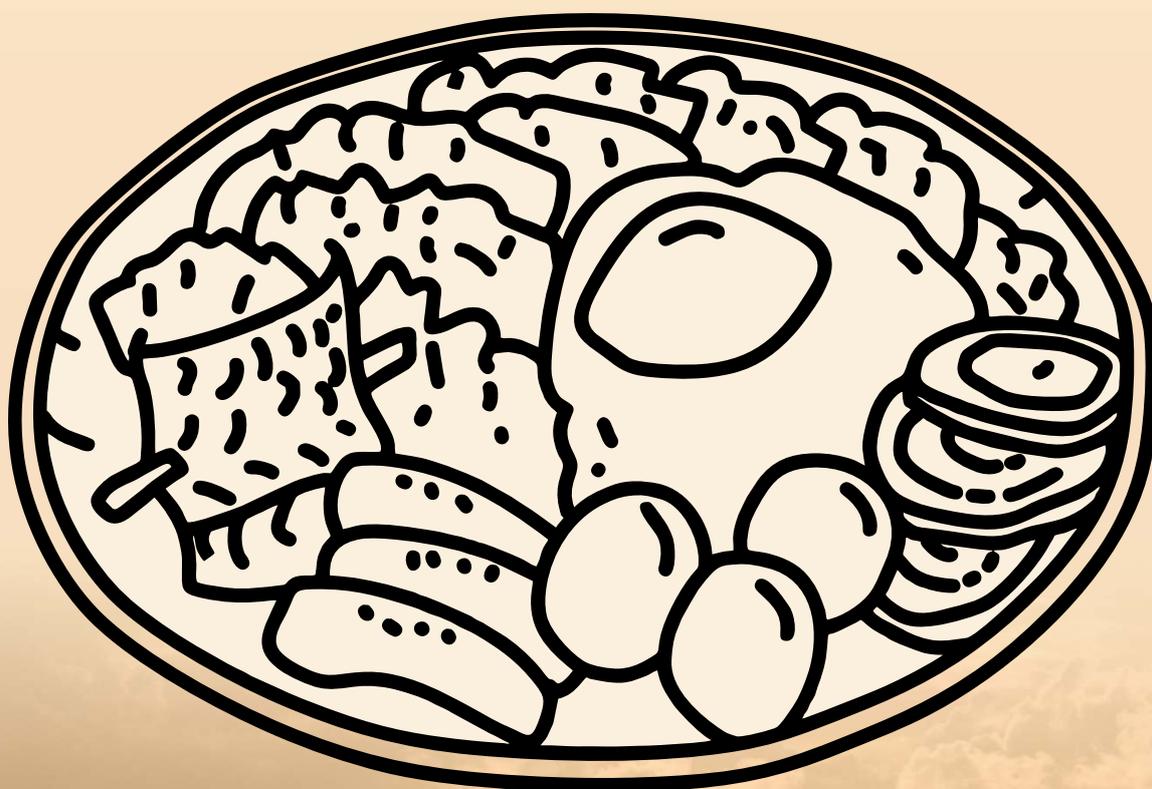
Wir servieren den großen Labskaus mit 3 Spiegeleiern, Roter Bete
und zwei Rollmöpsen.

Große Portion (450 g) 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

Wissenswertes zu unserem Schweinefleisch:

Die Marke Susländer bietet das „reine“ Schwein – ohne Antibiotika, ohne chemische Zusätze, natürlich gewachsen in Schleswig-Holstein. Regional und transparent! In den Kreisen Steinburg, Segeberg und Pinneberg befinden sich die bäuerlichen Höfe, die Getreidemühle und der Schlachtbetrieb – dies ermöglicht kurze Transportwege. Susländer Schweine gedeihen unter der Obhut qualifizierter Landwirte, die Betriebe mit eigenen Sauen, Ferkeln und Aufzucht nachhaltig bewirtschaften.

Hamburger Schnitzel vom Susländer Bio-Schwein 18,50

Paniertes Schweineschnitzel (250g) mit 2 Spiegeleiern, dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Salatbeilage

Senf / Gluten / Eier / Laktose

Schweinesteak „au four“ vom Susländer Bio-Schwein 18,90

200g-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

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

Bauernomlette 10,50

Eieromelett gefüllt mit hausgemachten Bratkartoffeln und kleiner Salatbeilage

Senf / Eier



Veganes Vergnügen

- Grünkohlhamburger mit Orangen-Salsa** 11,90
serviert im Bio-Roggenbrötchen von Familie Sorge mit Wildkräuterblattsalat
Senf / Gluten
- Linguine in hausgemachtem Kräuterpesto** 8,50
- Großer Lohmer Wildkräutersalat** 11,50
mit Vinaigrette des Hauses und Bio-Brot
aus Baldereck von Familie Sorge **Senf / Gluten**

Vegetarisch am Start

- Zweierlei Gnocchi's mit Kräuterpesto** **Lakose / Gluten** 10,50
- Eieromelett** 10,50
gefüllt mit Paprika, Zucchini und Champignons **Eier**

GUTES ESSEN lässt SORGEN VERGESSEN!

Dessert

- Mini Dessert im Glas** 6,40
unterschiedlich und frisch - Bitte Fragen Sie das Service Team
nach Mousse', Tiramisu, Cremes und anderen Leckereien
Gluten / Soja / Schalenfrüchte / Eier / Laktose* **
- Schokoladen-Brownie** 5,60
Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit Schlagsahne
und einer Kugel Bourbon Vanilleeis
Soja / Schalenfrüchte / Laktose / Eier / Gluten / Nüsse
- Warmer Apfelstrudel** 4,90
mit Schlagsahne und einer Kugel Bourbon Vanilleeis **Soja/ Laktose**
- Tonkabohnen Creme Brûlée** 4,90
Creme' unter einer karamellisierten Zuckerkruste ** Laktose / Eier**



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 -

