

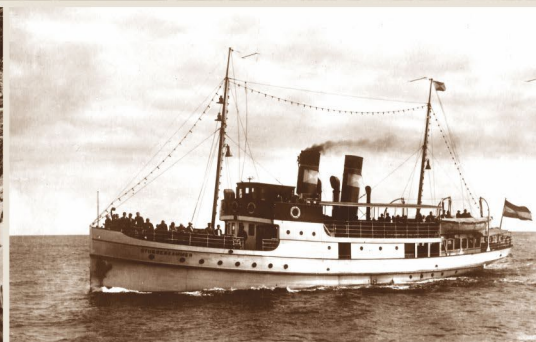
Willkommen „Daheim“, liebe Gäste und Freunde

Herzlich willkommen bei Lohmé'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“

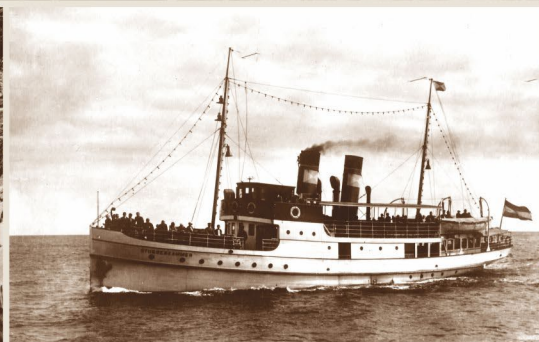


Daheim Historie

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 berühmte 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 Apartments, neben dem gastronomischen Angebot zur Verfügung. Dazu in der Mitte des Areals 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“ klein

Fisch/Sellerie

Klare Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Filet vom Lachs, Seelachs und Kabeljau mit frischen Kräutern

6,50

Fischsuppe „Daheim“ groß

Fisch/Sellerie

Klare Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Filet vom Lachs, Seelachs und Kabeljau mit frischen Kräutern

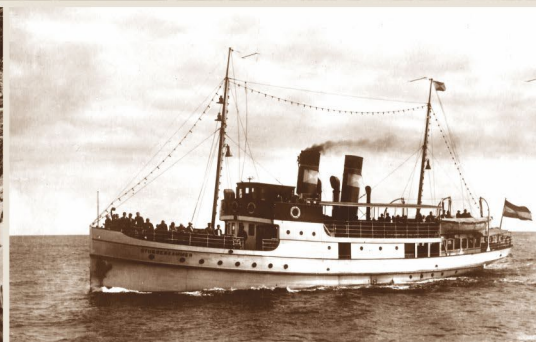
10,50

Tagessuppe

5,50

Zu allen Suppen reichen wir Brot aus Baldereck

Gluten



Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse
mit Feigenchutney auf Bio-Brot aus Baldereck

Gluten/Laktose

7,50

Bruschetta vom Matjes
Matjessalat auf geröstetem Bio-Brot aus Baldereck

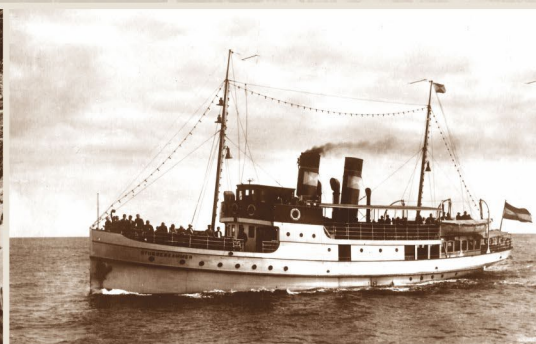
Gluten/Fisch

8,50

Winterlicher Feldsalat mit Walnüssen,
Gebackenen Hirtenkäsecroutons und Bio-Brot aus Baldereck

Gluten/Laktose/Nüsse/Eier

9,90



Fisch aus Tiegel und Pfanne

„Haustiegel Daheim“
im Tiegel serviert, gebratenes
Filet vom Kabeljau, Zander und Fjordlachs
mit Saisongemüse und hausgemachten Bratkartoffeln

Gluten/Fisch

23,90

„BIRNE-BOHNE-SPECK“
Seelachsfilet in Eihülle gebraten
auf Bohnen, Birnen, Drillingen und Speck

Laktose/Gluten/ Fisch/Eier

18,50

Streetfood nach Lohmer Art „Fischburger Daheim“
gegrilltes Seelachsfilet mit Avocado-Cream serviert in einem
Bio-Roggenbrötchen von Familie Sorge,
dazu reichen wir Süßkartoffelpommes mit Knoblauchdip

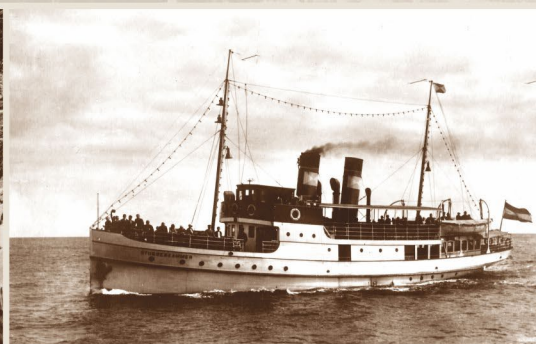
Senf/Fisch/Gluten/Laktose/Sesam

17,50

Sauer eingelegte Bratheringsfilets mit Stampfkartoffeln und Schmorzwiebeln

Fisch/Gluten/Laktose/Nüsse

14,90



Fisch aus Tiegel und Pfanne

Fish and Chips

panierte Fischfilets mit Kartoffelspalten, Remoulade und Salat

Senf/Fisch/Eier/Gluten/Laktose

15,90

Überbackenes Filet vom Kabeljau

mit Tomatenscheiben, Sauce à la Hollandaise und Käse überbacken,
dazu reichen wir hausgemachte Bratkartoffeln

Eier/Gluten/Laktose/Fisch

21,50

Gebrautes Filet vom Kabeljau

mit kräftigkörniger Senfsauce und Fischertüfften (Stampfkartoffeln)

Senf/Gluten/Fisch/Laktose/Nüsse

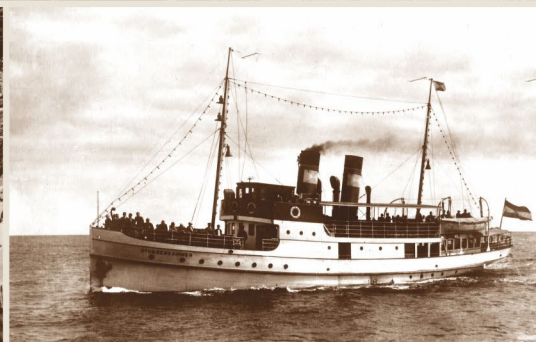
21,50

Gebrautes Filet vom Kabeljau

mit hausgemachten Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat

Senf/Gluten/Fisch

21,00



Pasta trifft Meer

Linguine

(feine schmale Bandnudeln)

in hausgemachtem Kräuterpesto

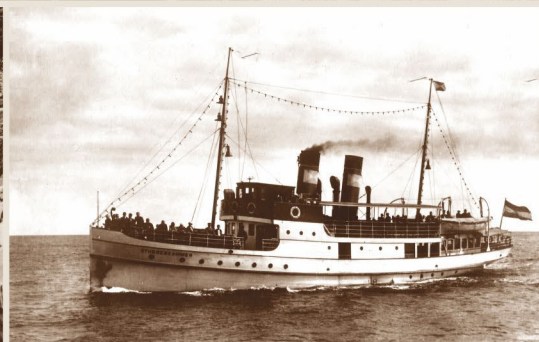
mit gegrilltem Filet vom

Kabeljau und

Fjordlachs

Gluten/Fisch/Lakose

20,90



Das alte Seefahreressen „Traditioneller Labskaus“

Hergestellt aus gepökelter Rinderbrust, Matjesfilets und Kartoffeln.

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

Kleine Portion 14,50

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

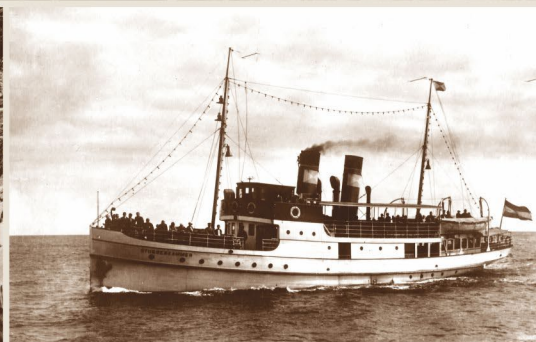
Große Portion 18,50

Nitritpökelsalz/Fisch/Eier

Zubereitung

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

GUTES ESSEN
lässt
SORGEN VERGESSEN



Fleisch vom Grill, aus der Pfanne und Ofen

Hamburger Schnitzel 250g

Paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern,
dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Salatbeilage

****Senf/Gluten/Eier****

17,50

Schweinesteak „au four“

Steak überbacken mit Würzfleisch und Käse
dazu reichen Wedges und Salat

****Gluten/Laktose/Fisch/Soja/Sellerie****

17,90

Geschmorter Hirschbraten mit Wirsingrisotto

****Laktose****

18,90

In Störtebeker-Schwarzbier gegarte Schweinebäckchen
mit Kartoffelstampf und Grillgemüse

****Gluten /Laktose/Sellerie****

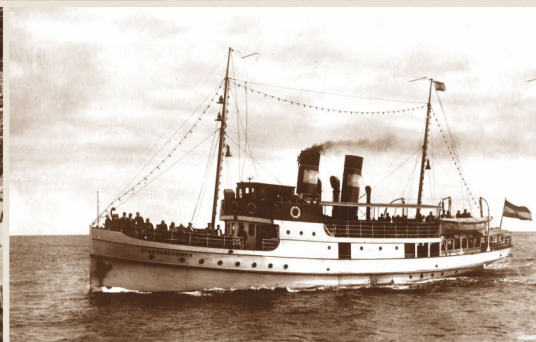
17,90

Bauernomelett

Eieromelett gefüllt mit hausgemachten Bratkartoffeln,
dazu Gewürzgurken und kleine Salatbeilage

**** Senf /Eier****

11,00



Vegetarisch und Vegan

Zweierlei Gnocchi mit Saisongemüse und
Kräuterpesto (Vegan)

12,50

Linguine in hausgemachtem Kräuterpesto (Vegan)

Gluten

8,50

Walnuss-Cheddar Burger mit Zwiebelchutney
im Bio-Roggenbrötchen aus Baldereck und mariniertem Feldsalat

Gluten/Sellerie/Laktose/Eier/Schalenfrüchte/Nüsse

13.90

Eieromelett gefüllt mit Grillgemüse

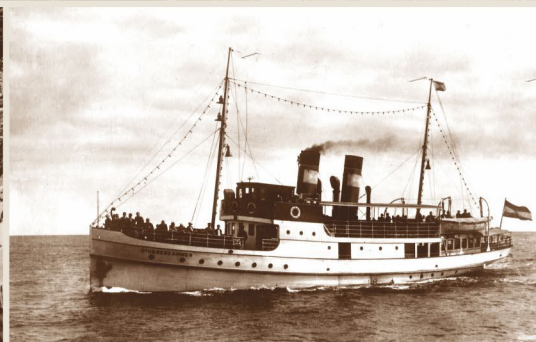
Eier

11,00

Wirsingrisotto mit Rote Bete Bacon

Laktose

12,50



Dessert

Tonkabohnen Creme Bruleé

Tonkabohnencreme unter einer braunen Zuckerkruste

Laktose/Nüsse

5,50

Schokoladen-Brownie

Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit Schlagsahne, Kirschgrütze
und einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

Soja/Schalenfrüchte/Laktose/Eier/Gluten/Nüsse

6,50

Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel mit Schlagsahne und einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

Soja/Laktose/Gluten

5,90

Mini Dessert im Glas

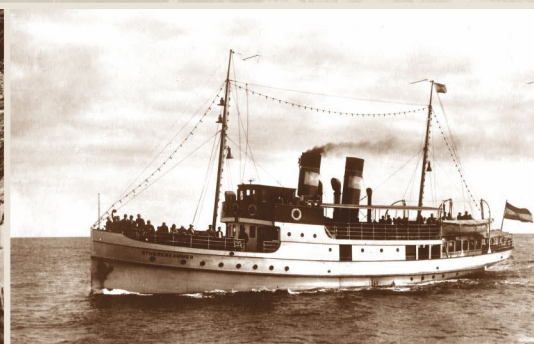
Frischer Wechsel - Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

** Allergene wechseln, bitte fragen Sie das Personal **

4,20

SATT....

Heißt nicht, dass kein
DESSERT mehr rein passt !!!!



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 und 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

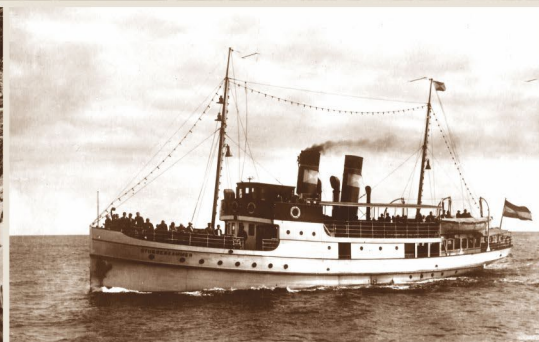
Schwedeneisbecher

6,50

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne

Soja / Schalenfrüchte / Laktose

EIS hat nicht sehr viele Vitamine,...
deshalb muss man **BESONDERS VIEL** davon essen.



Getränke

Alkoholfreie Getränke

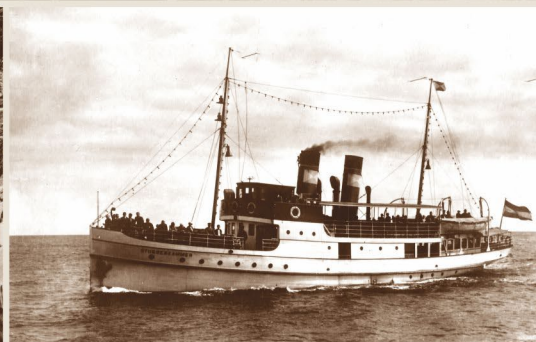
VIVA CON AGUA still oder Sprudel 0,33 l 2,90 0,75 l 5,50

Wissenswertes:

DER ANSATZ VON VIVA CON AGUA – POSITIVER AKTIVISMUS

Als ALL PROFIT Organisation (Non-Profit klingt so freudlos) setzen wir auf die universellen Sprachen Musik, Kunst und Sport, um Menschen für sauberes Trinkwasser zu aktivieren und Spenden zu generieren. Durch freudvolle Aktionen generieren wir Gelder die schließlich in WASH-Projekte in immer mehr Viva con Agua Ländern fließen. WASH steht für Wasser, Sanitär und Hygiene und verbessert so die Lebensumstände von vielen Menschen langfristig. Der Verein Viva con Agua de Sankt Pauli e.V. wurde 2006 offiziell eingetragen und als gemeinnützig anerkannt. Seit diesen Anfangstagen ist die Viva con Agua-Family stetig gewachsen. Es gibt freiwillige Viva con Agua-Crews in unzähligen deutschen Städten und eigenständige eingetragene Vereine in der Schweiz, Österreich, den Niederlanden, Uganda und Südafrika. Die Idee der ALL PROFIT Organisation und des Spendensammelns mit Spaß und Freude ist also zur internationalen Idee geworden und bewahrheitet die Vision „Wasser für alle – alle für Wasser„!

Coca Cola	0,33 l	3,30
Fanta	0,33 l	3,30
Sprite	0,33 l	3,30
Mezzo	0,33 l	3,30
Coca Cola Zero	0,33 l	3,30
Sanddornbrause	0,33 l	3,30
Vita Malz	0,33 l	2,50
Güstrower Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,25 l	2,50
Proviant BIO-Limonade Zitronen-Ingwer	0,33 l	3,30
Proviant BIO-Limonade Apfelschorle naturtrüb	0,33 l	3,30



RAUCH Säfte und EISTEE

Aus der großen Flasche

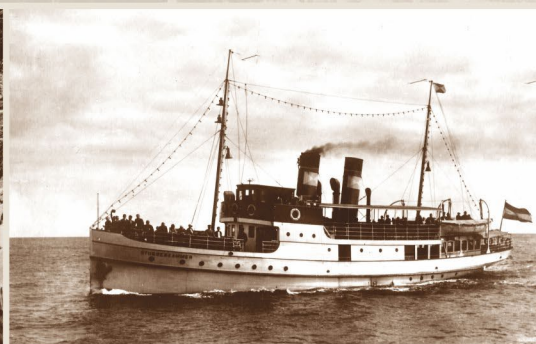
Kirschsafte	0,2l	2,70	0,4l	4,70
Bananennektar	0,2l	2,70	0,4l	4,70
KiBa (Kirschbananennektar)	0,2l	2,70	0,4l	4,70

Diese Säfte werden in 0,2 l Flaschen serviert und frisch für Sie geöffnet

Orangensaft	0,2l	2,90
Apfelsaft BIO naturtrüb	0,2l	2,90
Schwarze Johannisbeersaft	0,2l	2,90
Mangosaft	0,2l	2,90

Saft von ELMENHORST

Elmenhorster Sanddornnektar	0,2l	2,90	0,4l	4,90
-----------------------------	------	------	------	------



BIER von HIER

Ein Frisch gezapftes Bier vom Fass

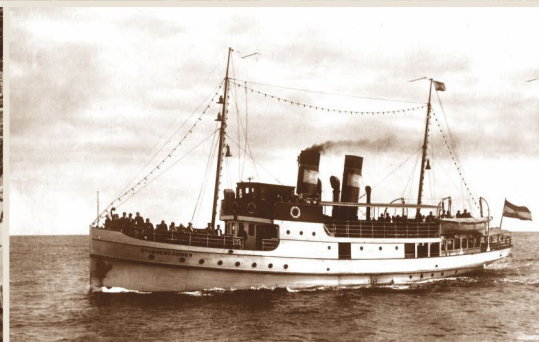
Störtebeker Pilsener **Gluten/Gerste***	0,3 l	3,60	0,5 l	5,50
Duckstein Rotblondes Original **Gluten/Gerste***	0,3 l	3,60	0,5 l	5,50
Störtebeker Bernsteinweizen **Gluten/Gerste***	0,3 l	3,90	0,5 l	5,90
Alster (Bier mit Sprite **Gluten/Gerste***	0,3 l	3,60	0,5 l	5,50

Aus der Flasche ins Glas

Störtebeker Atlantik Ale **Gluten/Gerste***	0,5 l	4,50
Störtebeker Strandräuber Naturradler Sanddorn **Gluten/Gerste***	0,3 l	3,90

Aus der Flasche ins Glas Alkoholfrei

Störtebeker Bernsteinweizen Alkoholfrei **Gluten/Gerste***	0,5 l	4,50
Störtebeker Frei Bier (alkoholfreies Pils) **Gluten/Gerste***	0,33 l	3,90



Weißwein

„Ein Tag am Meer“ Sauvignon Blanc (trocken) Glas 0,2 8,00 Flasche 0,75 27,50

Weingut Hammel, Pfalz Deutschland.

Aromen von weißen Stachelbeeren, Grapefruit, Rhabarber und Maracuja mischen sich mit grünen Nuancen einer frisch gemähten Sommerwiese.

„Scheu aber geil“ Scheurebe (trocken) Glas 0,2 6,90 Flasche 0,75 24,00

Weinhaus Emil Bauer & Söhne, trocken, Pfalz Deutschland. Der perfekte Begleiter zu allen Fischgerichten. In der Nase mit Cassis, Mandarine und Limonen. Am Gaumen erfreuen uns Grapefruit und Mandarine.

Riesling Kirchenstück (trocken) Glas 0,2 7,50 Flasche 0,75 26,00

Weingut Kesselring, trocken, Pfalz Deutschland.

Gereift in Top-Lager Ellenstadter Kirchenstück, frisch, fruchtig und mit einer wunderbar mineralischen Note.

Juwel Grauburgunder (trocken) Glas 0,2 8,00 Flasche 0,75 27,50

Juwel Weine GmbH Rheinhessen Feine Melonennote, dicht, spritzig und elegant. Im Geschmack vollmundig, viel Frucht und Schmelz, tolle Balance

Bacchus (halbtrocken) Glas 0,2 6,90 Flasche 0,75 23,50

Weingut Christine Pröstler, Franken Aromen von Holunder, Maracuja und Südfrüchte

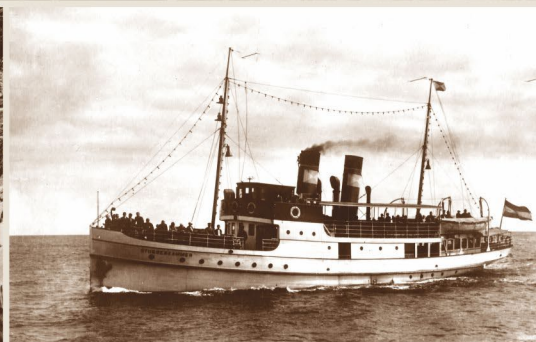
Gewürztraminer (lieblich) Glas 0,2 6,50 Flasche 0,75 22,50

Weingut Knöll&Vogel / Pfalz Leichter Genuss. Volles, harmonisches Bukett nach Cassis und reifer Birne. Die frische, elegante reife Säure wird perfekt ergänzt durch die feinfruchtige Süße.

Roséweine

Pink Pony (halbtrocken) Glas 0,2 8,00 Flasche 0,75 27,50

Weingut Born Saale-Unstrut - ausdrucksstark in der Farbe, schöne Erdbeere fruchtig, leicht trotzdem starke Note



Rotwein

Primitivo Salento IGP (trocken) Glas 0,2 7,20 Flasche 0,75 24,00

Donna Marzia Primitivo- Intensive rubinrote Farbe, das Bouquet hat ein intensives Aroma von reifen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen. Geschmack: Weich und samtig mit Aromen von reifen roten Früchten.

Kleiner Bruder (trocken) Glas 0,2 6,90 Flasche 0,75 23,00

Weingut Karl May GbR - Der Kleine Bruder duftet nach reifen roten Kirschen und Cassis, im Mund ist er ganz samtig-weich und fruchtbetont, ein feiner, frischer Säure-Kick sorgt für Spannung.

Spätburgunder QbA (halbtrocken) Glas 0,2 6,70 Flasche 0,75 22,00

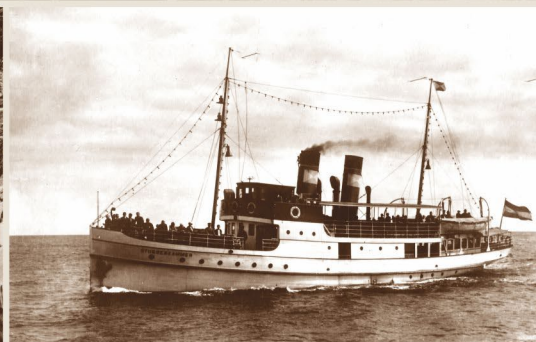
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, halbtrocken. Aromen von Kirschen und roten Beeren bestimmen in erster Linie das Geschmacksbild dieses leichten, elegant anmutenden Rotweines von relativ heller Farbe.

Sissi & Franz (lieblich) Glas 0,2 6,00 Flasche 0,75 20,00

Weingut Hammel, Pfalz, lieblich. Die liebliche Rotweincuvée wurde aus Portugieser, Dornfelder und Spätburgunder erzeugt. Die Cuvée zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Himbeeren, Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Mandeln und Veilchen. Am Gaumen dichte Frucht, schöner Saft, zarte Würze, viel Charme und ein langer Nachhall.

Eine FLASCHE Wein enthält mehr
PHILOSOPHIE als ALLE SACHBÜCHER

-Louis Pasteur-



Sekt- oder Prosecco-Cocktails

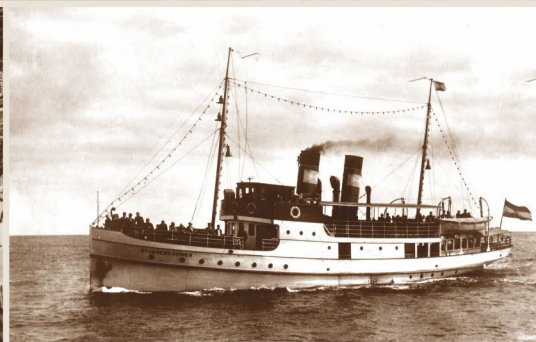
Aperolspritz XL	8,50
Aperol, gepaart mit Prosecco, Soda und einer Orangenscheibe	
Sanddornspritz XL	8,50
Sanddornlikör, gepaart mit Prosecco und Soda	
Johannaspritz XL	8,50
Schwarze Johannesbeerlikör, gepaart mit Prosecco und Soda	

Café - Spezialitäten

Tasse Café Crema	2,80
Pott Café Crema	3,50
Espresso	2,50
Espresso - doppio	4,10
Latte Macchiato	4,50
Milchkaffee	4,30
Capuccino	3,60
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,50

TRINKT Kaffee !!!

Macht EURE Dummheiten mit noch mehr ENERGIE



Spirituosen

Aquavit

Linie Aquavit	2cl	2,90	4cl	4,90
Rostocker Lehment Doppelkümmel	2cl	2,90	4cl	4,90
Kaland Kümmel	2cl	2,90	4cl	4,90

Wodka/Klarer

Absolut Wodka	2cl	2,90	4cl	5,20
---------------	-----	------	-----	------

Bitter/Kräuter

Ramazotti	2cl	2,90	4cl	4,90
Underberg			2cl	2,60

Liköre

Baileys	2cl	2,90	4cl	5,50
Fischergeist			3cl	3,70
Küstennebel	2cl	2,90	4cl	4,90
Jägermeister	2cl	2,90	4cl	4,90

Grappa

Nonino Grappa Chardonnay Barrique	2cl	3,90	4cl	7,80
Nonino Grappa Merlot	2cl	3,90	4cl	7,80

Männerhobby die Spirituose aus der Region

Fragt gerne beim Servicepersonal nach, wir haben immer etwas besonderes da...

Von Dill-Geist bis Sanddorn-Likör.....

Männerhobby	2cl	3,90	4cl	7,80
-------------	-----	------	-----	------

Gott erfand den WEIN, Gott erfand das BIER,
doch den Schnaps den brannten wir....Prost!!!!

