

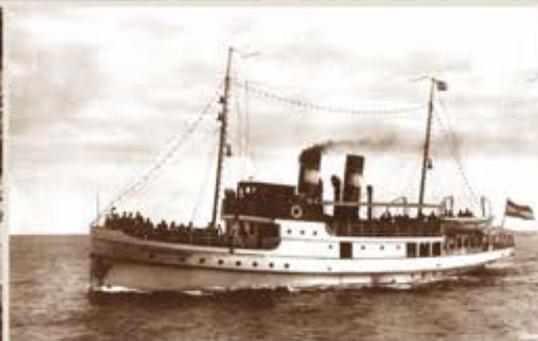
Willkommen „Daheim“, liebe Gäste und Freunde

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 wünschen ihnen eine schöne wunderbare Zeit bei uns „Daheim“.

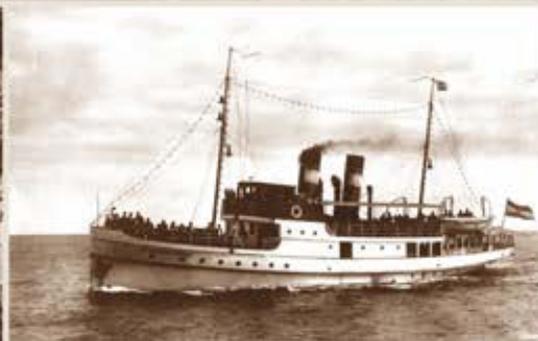
Ihr Mathias Burwitz  
und das gesamte Team vom „Daheim“



## 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 zu 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. N 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 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

Klare Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Filet vom Lachs, Seelachs und Kabeljau mit frischen Kräutern  
6,90

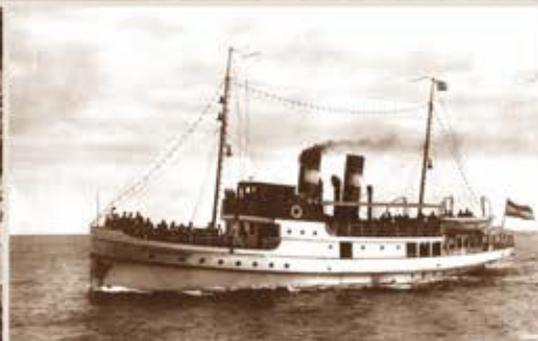
### Fischsuppe „Daheim“ groß

Klare Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Filet vom Lachs, Seelachs und Kabeljau mit frischen Kräutern  
10,90

### Kürbiscremesuppe

6,20

Zu allen Suppen reichen wir Brot aus Baldereck



## Vorspeisen

### Karamellierter Ziegenkäse

mit Feigenchutney auf Bio-Brot aus Baldereck

7,90

### Bruschetta vom Matjes

Matjessalat auf Bio-Brot aus Baldereck

8,90

### Pommernlasagne

Grützblutwurst mit pikanten Crêpes geschichtet  
und zweierlei Zwiebelmarmelade

8,50

### Kleiner Lohmer Salatmix

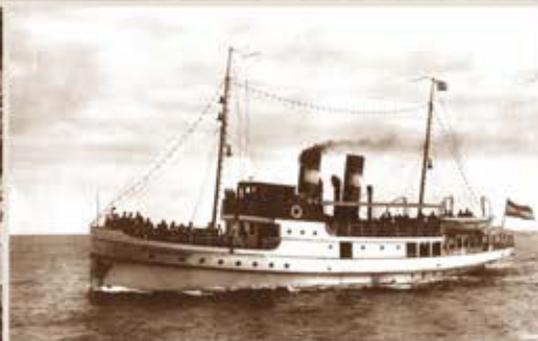
mit Vinaigrette des Hauses und Sauerteigbaguette

6,50

### Großer Lohmer Salatmix

mit Vinaigrette des Hauses und Sauerteigbaguette

11,50



# Fisch aus Tiegel und Pfanne

## „Haustiegel Daheim“

im Tiegel serviert, gebratenes  
Filet vom Kabeljau, Zander und Fjordlachs  
mit Saisongemüse und hausgemachten Bratkartoffeln  
24,90

## Streetfood nach Lohmer Art „Fischburger Daheim“

gegrilltes Seelachsfilet mit Avocado-Cream,  
serviert in einem Burgerbrötchen von Familie Sorge,  
dazu reichen wir Süßkartoffelpommes mit Knoblauchdip  
17,90

## Brathering nach Art des Hauses

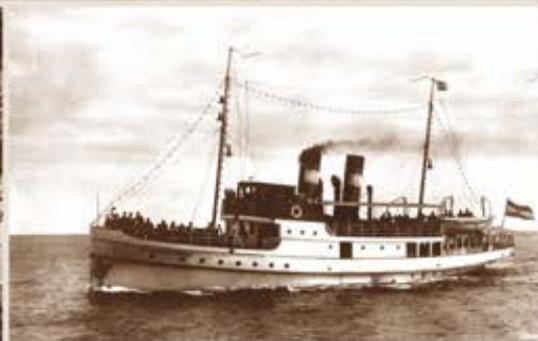
Sauer eingelegte Bratheringsfilets mit Stampfkartoffeln und Zwiebeln  
15,50

## Fish and Chips

panierte Fischfilets mit Potatos Dippers, Remoulade und Salat  
16,90

## Garten Zander

gegrilltes Zanderfilet mit großem Lohmer Salatmix  
19,50



## Fisch aus Tiegel und Pfanne

### Überbackenes Filet vom Kabeljau

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

21,90

### Gebratenes Filet vom Kabeljau

mit kräftigkörniger Senfsauce und Fischertüfften (Stampfkartoffeln)

21,90

### Gebratenes Filet vom Kabeljau

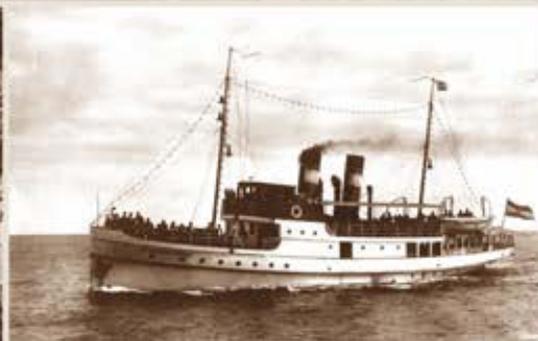
mit hausgemachten Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat

21,90

### Pasta trifft Mele)hr

Linguine (feine schmale Bandnudeln) in hausgemachtem Kräuterpesto  
mit gegrilltem Filet vom Kabeljau und Fjordlachs

21,50



# 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 14,90

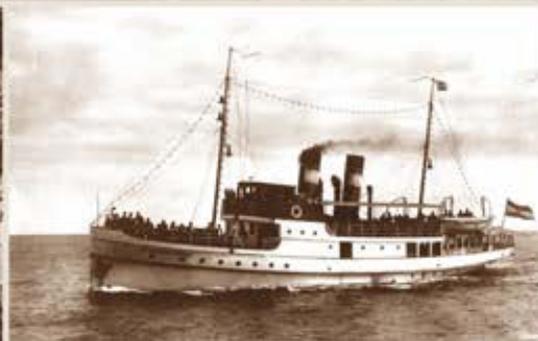
Wir servieren den großen Labskaus mit 3 Spiegeleiern,  
Roter Bete und zwei Rollmops.

Große Portion 18,90

## 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 Alles vom Schwein

Hamburger Schnitzel vom Susländer Schwein  
Paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern,  
dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Salatbeilage  
19,50

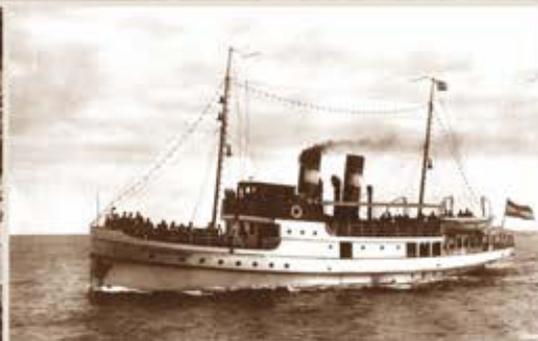
Schweinesteak „au four“ vom Susländer Schwein  
Steak überbacken mit Würzfleisch und Käse  
dazu reichen Potatos Dippers und Salat  
19,90

Schweinebäckchen  
In Schwarzbier gegerate Schweinebäckchen  
mit Kartoffelstampf und Grillgemüse

19,50

Wissenswertes

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



# Fleisch vom Grill, aus der Pfanne und Ofen

## Fairmast Hähnchenbrust

mit Grana Padano gratiniert, dazu Nudeltaschen mit Steinpilzen und Frischkäse gefüllt und Pilzrahmsauce  
18,90

## Fairmast Hähnchenbrust liegt im Garten

Hähnchenbrust mit großem Lohmer Salatmix und Sauerteigbaguette  
18,90

## Wildschweingulasch

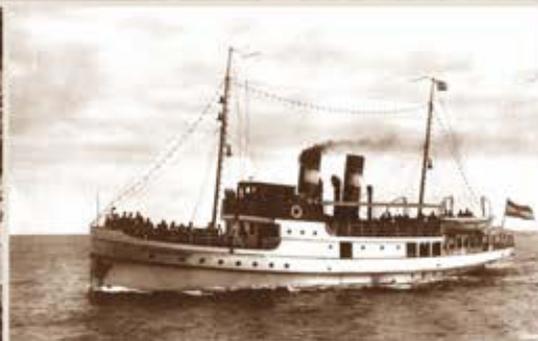
mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Süßkartoffelstampf  
19,90

## „Bauernomelett“

Eieromelett gefüllt mit hausgemachten Bratkartoffeln  
dazu Gewürzgurken und kleine Salatbeilage  
12,50

### Wissenswertes

Hähnchenfleisch mit gutem Gewissen genießen. Mit FairMast kein Problem! Denn der Name steht für eine tierfreundlichere Geflügelaufzucht: Die Tiere haben mehr Raum, mehr Zeit und mehr Beschäftigungsmöglichkeiten in ihrem Stall. In Zahlen: ein ungefähr 40 Prozent längeres Leben und rund 60 Prozent mehr Platz für 100 Prozent Genuss.



## Vegetarisch und Vegan

### Gnocchi's Glück

Zweierlei Gnocchi mit Saisongemüse und Kräuterpesto (Vegan)

12,50

### Grünkohl Hanf Burger

mit Orangensalsa im Bio-Roggenbrötchen (Vegan) aus Baldereck

und mariniertem Blattsalat

15.50

### Kürbis trifft Risotto

Kürbis- Dinkel-Risotto mit Süßkartoffel-Frischkäse-Pralinen

14,50

### Gewirbelter Gemüse Tornado

Eieromelett gefüllt mit Grillgemüse

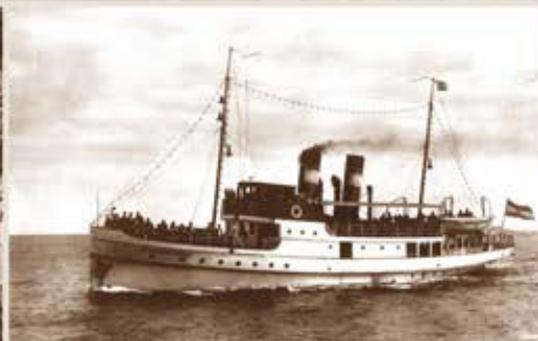
11,50

### Herbstmomente a la Italia

Nudeltaschen gefüllt mit Steinpilzen und Frischkäse

an cremiger Pilzsahnesauce

15,50



# Dessert

## Tonkabohnen Creme Brûlée

Tonkabohnencreme unter einer braunen Zuckerkruste

6,20

## Schokoladen-Brownie

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

6,90

## Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel mit Schlagsahne und einer Kugel Bourbon-  
Vanilleeis

6,20

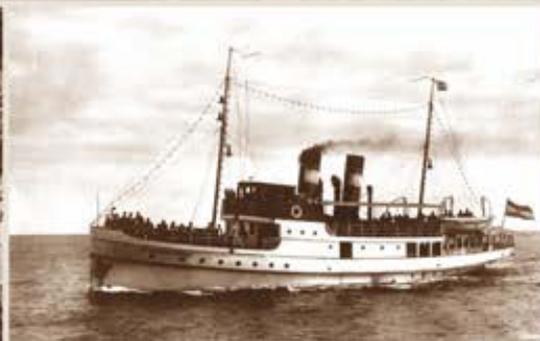
## Mini Dessert im Glas

Täglich wechselnder Genuss

Bitte Fragen Sie das Service Team

4,20

SATT.... Heißt nicht dass kein  
DESSERT mehr rein passt !!!!



# Eiskarte

## Heiß auf Eis

6,90

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne

\*\*Soja / Schalenfrüchte / Laktose\*\*

## Schokokuss

6,90

Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Schlagsahne garniert mit Krokant

\*\*Schalenfrüchte / Soja / Laktose / Nüsse\*\*

## Bananen Boot

6,90

Schokoladen- und Vanilleeis auf einer halbierten Banane, Eierlikör und Schlagsahne

\*\*Soja / Schalenfrüchte / Laktose\*\*

## Coupe Dänemark

6,90

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne

\*\*Soja / Schalenfrüchte / Laktose\*\*

## Kindereisbecher

3,90

Vanilleeis und Erdbeereis mit bunten Streuseln und Schlagsahne

\*\*Soja / Schalenfrüchte / Laktose\*\*

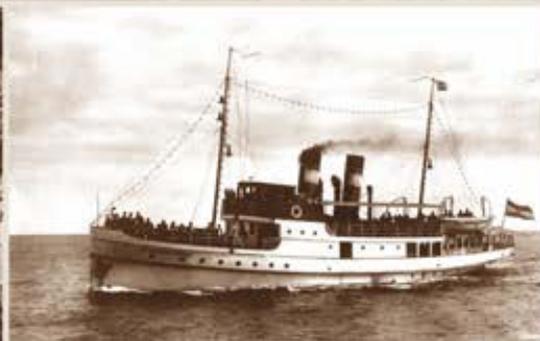
## Schwedeneisbecher

6,90

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

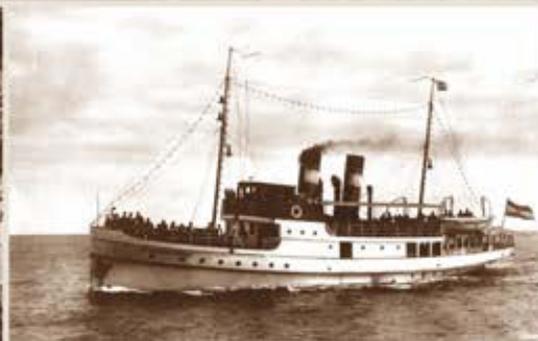
VIVA CON AGUA	still oder Sprudel	0,33 l	3,00
		0,75 l	5,50

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	3,00
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	3,40
Proviant BIO-Limonade Apfelschorle naturtrüb	0,33 l	3,40



## RAUCH Säfte und EISTEE

### Aus der großen Flasche

Kirschsaft	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	3,10
Apfelsaft BIO naturtrüb	0,2l	3,10
Schwarze Johannisbeersaft	0,2l	3,10
Mangosaft	0,2l	3,10
Jeder Saft ist auch als Schorle erhältlich	0,4	4,70

### Saft von Elmenhorst

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



## BIER von HIER

### Ein Frisch gezapftes Bier vom Fass

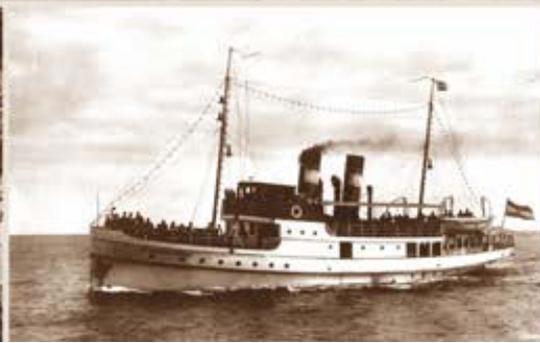
Lübzer Pilsener	0,3l	3,60
	0,5l	5,50
Duckstein Rotblondes	0,3l	3,80
	0,5l	5,70
Ducksteinweizen	0,3l	3,80
	0,5l	5,70
Alster (Bier mit Sprite)	0,3l	3,60
	0,5l	5,50
Diesel (Bier mit Cola)	0,3l	3,60
	0,5l	5,50

### Aus der Flasche ins Glas

Lübzer Schwarzbier	0,5l	3,70
Lübzer Naturradler Grapfruit	0,33l	3,30

### Aus der Flasche ins Glas Alkoholfrei

Störtebeker Bernsteinweizen Alkoholfrei	0,5l	4,50
Lübzer 0,0% (alkoholfreies Pils)	0,5l	3,60
Lübzer Naturradler 0,0 % Zitrone	0,5l	3,60



## 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 Melonnennote, dicht, spritzig und elegant. Im Geschmack vollmundig, viel Frucht und Schmelz, tolle Balance

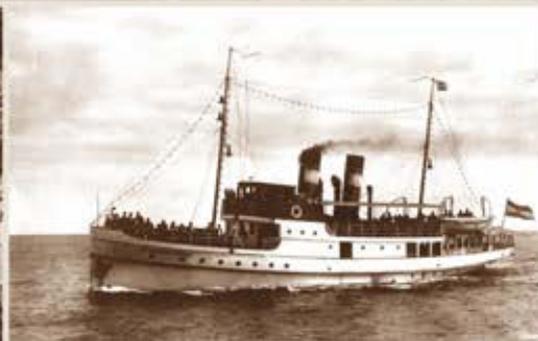
**Gewürztraminer (lieblich)** Glas 0,2 6,50 Flasche 0,75 23,00

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

**Sophie Helene (trocken)** Glas 0,2 6,20 Flasche 0,75 23,00

Weingut Hammel, Deutschland, trocken. Dornfelder und Cabernet Sauvignon - frisch und süffig mit anregenden Aromen von Beeren und Kirschen am Gaumen. Leicht herb mit voller Frucht im langen Finale - Sommerlaune im Glas



## 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

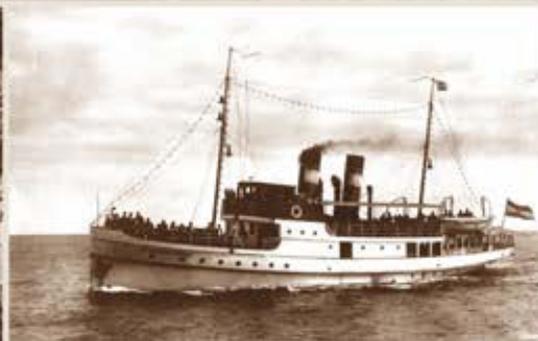
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, halbtrocken. Aromen von Kirschen und roten Beeren bestimmen in erster Linie das Geschmacksbild dieses leichten, elegant anmutenden Rotweines von relativ heller Farbe.

**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-



## Café - Spezialitäten

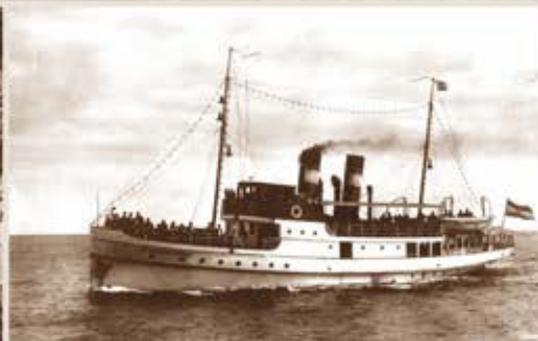
Unser Kaffee kommt aus der Kaffeemanufaktur Heimbs - Familienbetrieb seit 1880

Tasse Café Crema	2,80
Pott Café Crema	3,50
Espresso	2,50
Espresso - doppio	3,90
Latte Macchiato	4,20
Latte Macchiato mit Karamell- oder Schokosirup	4,90
Milchkaffee	4,30
Cappuccino	3,60
Heißer Sanddorn	3,50
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,50
Heiße weiße Schokolade mit Schlagsahne	3,50
Heiße Schwedin weiße Schokolade mit Baileys und Sahne	5,20
Italiano Café´ mit Grappa und Sahne	5,20
Russischer Café´ mit Wodka und Sahne	5,20
Irish Coffee mit Irish Whiskey und Sahne	5,20

Unsere Kaffeespezialitäten servieren wir auch entkoffeiniert.

**TRINKT Kaffee !!!**

**Macht EURE Dummheiten mit noch mehr ENERGIE !**



## Longdrinks

Gin Tonic	7,00
Wodka Cola, Tonic, Lemon	6,50
Whisky Cola, Lemon	6,50

## Sekt- oder Pressecco-Cocktails

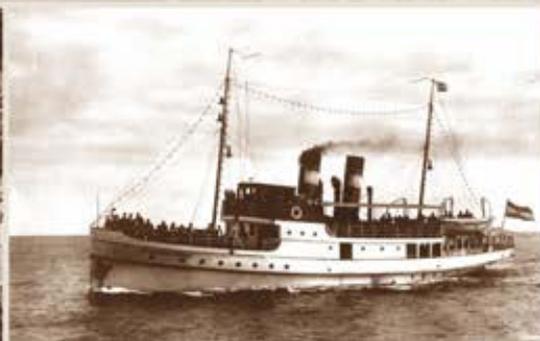
Aperolspritz XL Aperol, mit Prosecco, Soda und einer Orangenscheibe	8,50
Sanddornspritz XL Sanddornlikör, mit Prosecco und Soda	8,50
Johannaspritz XL Schwarze Johannesbeerlikör, mit Prosecco und Soda	8,50

## Kukki-Cocktails

Der Cocktail aus der Flasche Ohne Geschmacksverstärker, ohne künstliche Farbstoffe und ohne Konservierungsstoffe.

Mojito, Weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minze und Eis	7,50
Red Berry, Fruchtwein, Heidelbeersirup, Cranberrysaft, Himbeersaft, schw. Johannisbeersaft und Eis	7,50

So jung trinken wir nie wieder zusammen!  
DER Abend kann beGINnen, Prost!



## Spirituosen

### Aquavit

Linie Aquavit	2cl	2,90	4cl	4,00
Rostocker Lehment Doppelkümmel	2cl	2,50	4cl	4,00
Kaland Kümmel	2cl	2,90	4cl	4,00

### Wodka/Klarer

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

### Bitter/Kräuter

Ramazotti	2cl	2,90	4cl	4,90
Underberg			2cl	3,80

### Liköre

Baileys	2cl	2,90	4cl	5,00
Fischergeist			3cl	3,70
Küstennebel	2cl	2,00	4cl	4,00
Jägermeister	2cl	2,90	4cl	4,00

### Grappa

Nonino Grappa Chardonnay Barrique	2cl	4,20	4cl	7,80
Nonino Grappa Merlot	2cl	4,20	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!!!!

