

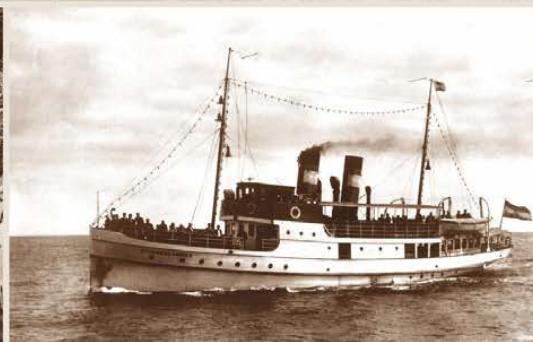
Willkommen „Daheim“, liebe Gäste und Freunde

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“.

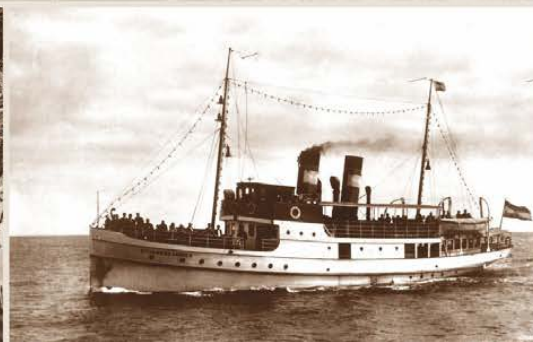
Ihr Mathias Burwitz
und das gesamte Team vom „Daheim“



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. 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

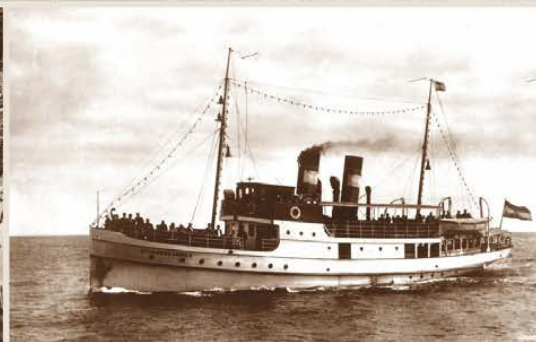
Klare Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Filet vom Lachs, Seelachs und Kabeljau mit frischen Kräutern

10,90

Tagessuppe

6,20

Zu allen Suppen reichen wir Brot aus Baldereck



Vorspeisen

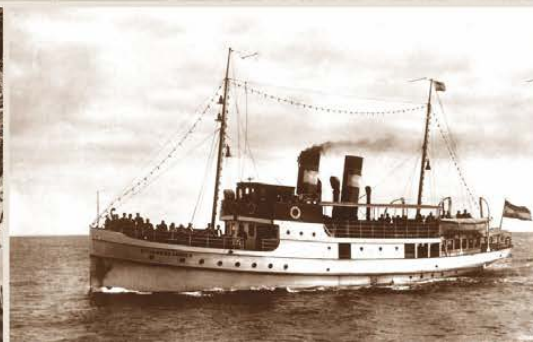
Karamellisierter Ziegenkäse
mit Feigenchutney auf Sauerteigbaguette aus Baldereck
8,50

Bruschetta vom Matjes
Matjessalat auf Sauerteigbaguette aus Baldereck
8,90

Burrata mit Aprikosen-Avocado-Peperonata
Cashewnüsse, Griechisches Olivenöl und
Sauerteigbaguette
9,90

Feuriger Bulgursalat
mit Mandel-Joghurt (Vegan) und Süsskartoffelchips
6,50

Kleiner Lohmer Salatmix
mit Vinaigrette des Hauses und Sauerteigbaguette
6,50



Streetfood

Lohmer-Dorfstulle

Hausgebeizter Rote Bete Lachs mit mariniertem Salat,
Limettentopping und Balderecker Weißbrot
12,50

Streetfood nach Lohmer Art „Fischburger Daheim“

Fischfilet mit Teriyaki mariniert und gegrillt, Limetten-Kapern-Majonaise,
Wakamesalat und Dinkel-Burgerbrötchen von Familie Sorge, dazu reichen wir
Süßkartoffelpommes mit Knoblauchdip
18,90

Fish and Chips

panierte Fischfilets mit Potato Dippers, Limetten-Kapern-Majonaise und Salat
16,90

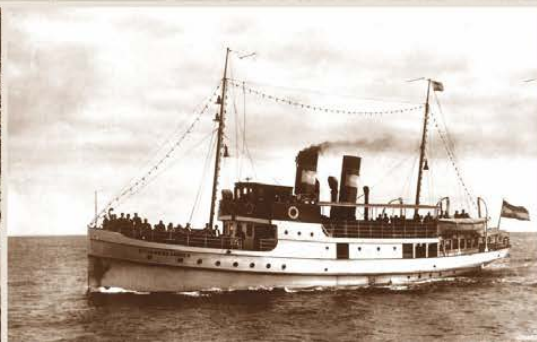
Lohmer Roggenpfeffer

Pfefferhering, scharfes Pflaumenmus und roter Zwiebeljam in der Balderecker
Roggenstange mit frischem Salat
13,50

Bauern Bombe

Gefüllte Ofenkartoffel mit Thunfisch-Kapern-Creme und Garnelen im Tempurateig
13,50

Das LEBEN ist zu kurz FÜR KNÄCKEBROT
Esst STREETFOOD



Fisch aus Tiegel und Pfanne

„HaustiegelDaheim“

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

24,90

Überbackenes Filet vom Kabeljau

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

22,50

Brathering nach Art des Hauses

Sauer eingelegte Bratheringsfilets mit Stampfkartoffeln und Zwiebeln

16,50

Gebratenes Filet vom Kabeljau

mit kräftigkörniger Senfsauce und Fischertüfften (Stampfkartoffeln)

22,50

Gebratenes Filet vom Kabeljau

mit hausgemachten Bratkartoffeln und einem kleinem gemischten Salat

22,50

Rote Bete Risotto mit gegrilltem Zanderfilet

Spargelbroccoli und Meerrettichapfelschaum

22,90

Garten Zander

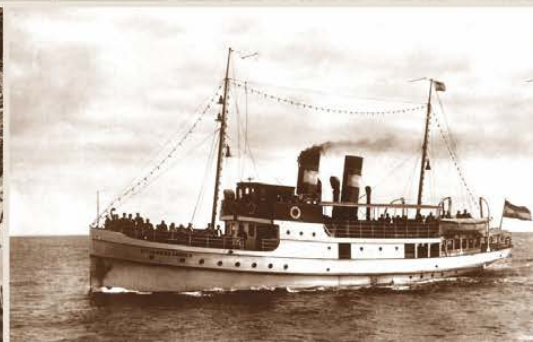
gegrilltes Zanderfilet mit großen Lohmer Salatmix und Buttermilchdressing

19,90

Fischcurry mit Basmatireis

Pikant fruchtiges Curry mit Lachs, Miesmuschelfleisch, Garnelen, Gemüse und Basmatireis

18,90



Dolce Vita meets Kreideküste

Linguine, feine Bandnudeln in hausgemachtem Pesto

mit gegrilltem Filet vom Kabeljau und Fjordlachs

22,90

Linguine, feine Bandnudeln in Peperonata

mit gegrilltem Filet vom Zander

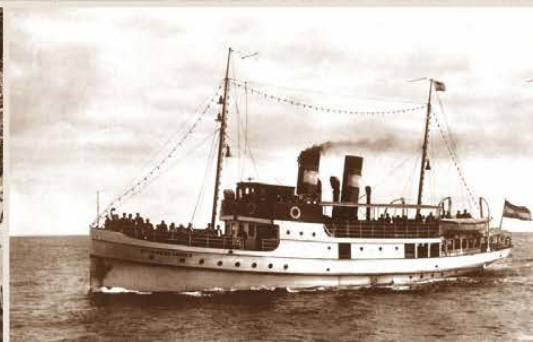
22,50

Linguine, feine Bandnudeln in Knoblauchöl

mit gegrillten Garnelen

22,90

MANGIA BENE
RIDI SPESSO
AMA MOLTO
ISS GUT , LACHE OFT, LIEBE VIEL



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.

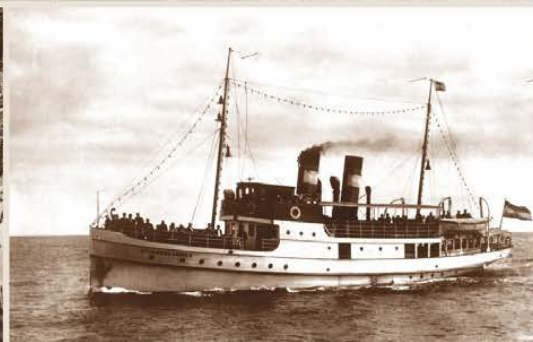
Große Portion 18,90

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 vom Susländer Schwein
Paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern,
dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Salatbeilage
19,90

Schweinesteak „au four“ vom Susländer Schwein
Steak überbacken mit Würzfleisch und Käse
dazu reichen wir Potato Dippers und Salat
20,90

Schweinebäckchen

In Schwarzbier gegarte Schweinebäckchen
mit Kartoffelstampf und Grillgemüse
19,90

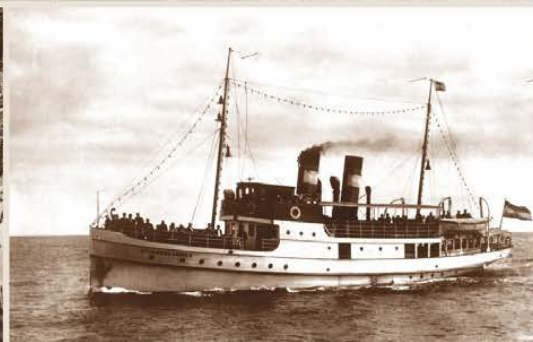
Boeuf Bourguignon auf Kartoffel-Pilz-Stampf
Geschmortes Rind in kraftiger Rotweinsauce mit Gemüse
22,50

Piccata von der Fairmast Hähnchenbrust
dazu Nudeltaschen mit Bärlauchfrischkäse gefüllt und Pesto
19,90

Fairmast Hähnchenbrust liegt im Garten
Hähnchenbrust mit großem Lohmer Salatmix und Sauerteigbaguette
18,90

„Bauernomelett“

Eieromelett gefüllt mit hausgemachten Bratkartoffeln
dazu Gewürzgurken und kleine Salatbeilage
12,90



Vegetarisch und Vegan

Gnocchi's Glück (VEGAN)

Rote Bete und Spinat Gnocchi mit Saisongemüse und Kräuterpesto
15,90

Grünkohl Hanf Burger (VEGAN)

mit Orangensalsa im Dinkel-Weizen Burgerbun aus Baldereck und mariniertem Blattsalat
17,00

Rote Bete Risotto (VEGAN)

Spargelbroccoli und Mandel-Joghurt
13,50

Gewirbelter Gemüse Tornado

Eieromelett gefüllt mit Grillgemüse
12,90

Dolce Vita meets Kreideküste

Nudeltaschen gefüllt mit Bärlauchfrischkäse mit Pesto und Grana Padano
14,90

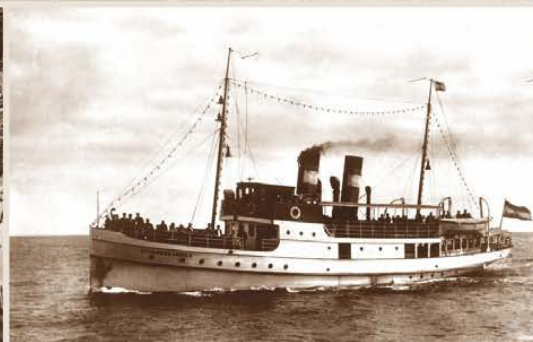
Großer Lohmer Salatmix (VEGAN)

mit Vinaigrette des Hauses und Sauerteigbaguette
13,90

Linguine mit Peperonata

Bandnudeln in Paprikasauce mit Artischocke im Tempurateig
16,50

MEIN Arzt meinte, das ich mich
ABWECHSLUNGSREICHER ernähren soll....
Zum GLÜCK gibt es von MILKA Schokolade
25 verschiedene SORTEN!!!



Dessert

Tonkabohnen Creme Brûlée

Tonkabohnencreme unter einer braunen Zuckerkruste

6,50

Tiramisu mit Himbeersorbet

6,90

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

6,50

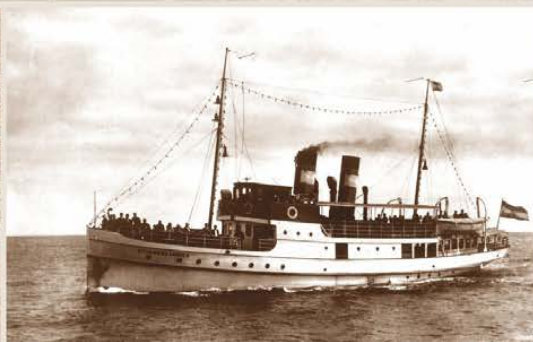
Mini Dessert im Glas

Täglich wechselnder Genuss

4,50

Unser Kuchenangebot erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal

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



Eiskarte

Heiß auf Eis

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne
7,20

Schokokuss

Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Schlagsahne garniert mit Krokant
7,20

Bananen Boot

Schokoladen- und Vanilleeis auf einer halbierten Banane, Eierlikör und Schlagsahne
7,50

Coupe Dänemark

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne
7,20

Kindereisbecher

Vanilleeis und Erdbeereis mit bunten Streuseln und Schlagsahne
4,10

Früchtetraum

Vanilleeis, Erdbeereis mit Obstsalat und Schlagsahne
8,90

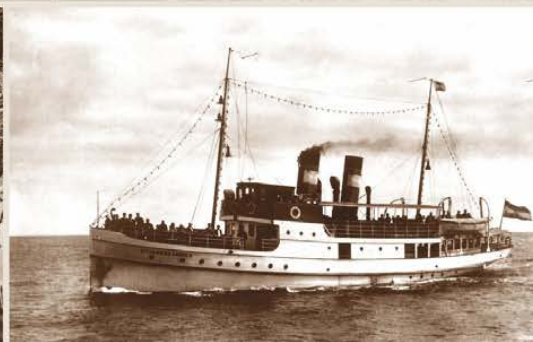
Sanfter Engel

Vanilleeis mit Orangensaft und Schlagsahne
6,90

Schwedeneisbecher

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne
7,50

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



Getränke

Alkoholfreie Getränke

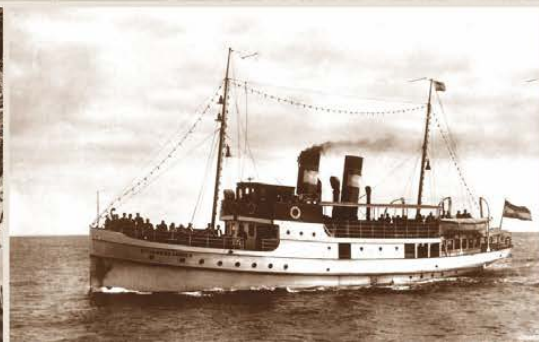
VIVA CON AGUA	still oder Sprudel	0,33 l	3,00
		0,75 l	5,50
Coca Cola		0,33 l	3,60
Fanta		0,33 l	3,60
Sprite		0,33 l	3,60
Mezzo		0,33 l	3,60
Coca Cola Zero		0,33 l	3,60
Sanddornbrause		0,33 l	3,00
Vita Malz		0,33 l	3,00
Güstrower Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale		0,25 l	3,00
Proviant BIO-Limonade Rhabarber		0,33 l	3,50
Proviant BIO-Limonade Apfelschorle naturtrüb		0,33 l	3,50
Fuzetea (Eistee) Pfirsich		0,33 l	3,60
Fuzetea (Eistee) Zitrone		0,33 l	3,60

Rauch Säfte

Kirschsaft	0,2 l	2,70	0,4 l	4,70
Bananennektar	0,2 l	2,70	0,4 l	4,70
KiBa (Kirschbananennektar)	0,2 l	2,70	0,4 l	4,70
Elmenhorster Sanddornnektar	0,2 l	2,90	0,4 l	4,90

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

Orangensaft	0,2 l	3,20
Apfelsaft BIO naturtrüb	0,2 l	3,20
Schwarze Johannisbeersaft	0,2 l	3,20
Mangosaft	0,2 l	3,20
Erdbeersaft	0,2 l	3,20
Jeder Saft ist auch als Schorle erhältlich	0,4 l	4,70



NEU im DAHEIM - POWER SMOOTHIES

Wir bieten vollen
Geschmack aus 100%
natürlichen Früchten
ohne Zusatzstoffe,
Zucker oder
Konservierungsmittel.



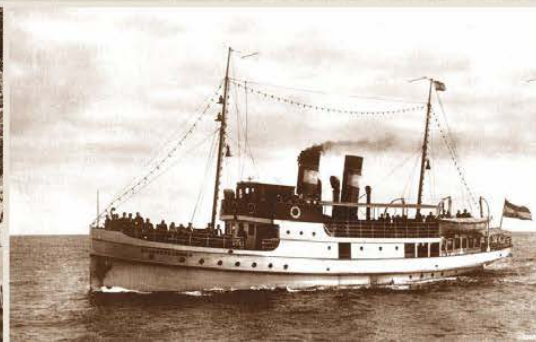
Grasshopper
(Spinat, Mango, Ananas, Banane)

Caribbean Feeling
(Ananas, Erdbeere, Kokosmilch)

ACAI Berry & CO
(Erdbeeren, Blaubeere, Mango, Acaibeere)

Sunshine
(Pfirsich, Passionsfrucht, Mango)

je 6,90



BIER von HIER

Ein Frisch gezapftes Bier vom Fass

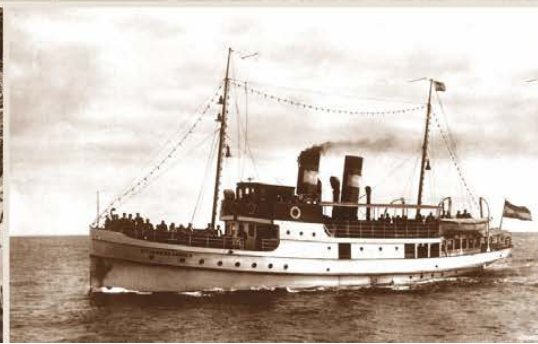
Lübzer Pilsener	0,3l	3,90
	0,5l	5,80
Duckstein Rotblondes	0,3l	3,90
	0,5l	5,80
Ducksteinweizen	0,3l	3,90
	0,5l	5,80
Alster (Bier mit Sprite)	0,3l	3,90
	0,5l	5,80
Diesel (Bier mit Cola)	0,3l	3,90
	0,5l	5,80

Aus der Flasche ins Glas

Lübzer Schwarzbier	0,5l	3,70
Lübzer Naturradler Grapfruit	0,33l	3,30
Carlsberg	0,33l	3,00

Aus der Flasche ins Glas Alkoholfrei

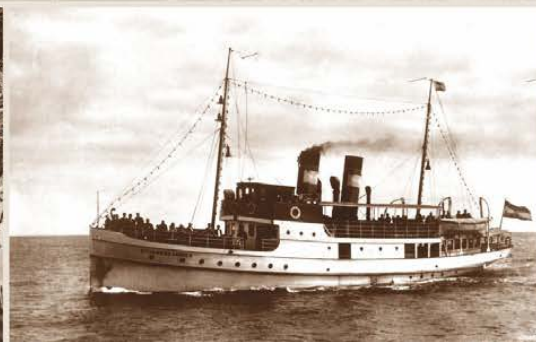
Störtebeker Bernsteinweizen Alkoholfrei		
Lübzer 0,0% (alkoholfreies Pils)	0,5l	4,50
Lübzer Naturradler 0,0 % Zitrone	0,5l	3,90
	0,5l	3,90



Weißwein

„Ein Tag am Meer“ Sauvignon Blanc Trocken Pfalz Weingut Hammel	0,2 l.	7,50	0,75 l	25,00
„Scheu aber geil“ Scheurebe Trocken, Pfalz Weinhaus Emil Bauer & Söhne	0,2 l	6,90	0,75 l	24,00
Gewürztraminer Lieblich, Pfalz Weingut Knöll&Vogel	0,2 l	6,50	0,75 l	23,00
Chardonnay Trocken, Rheinhessen Weingut L'Aura by Henrici	0,2 l	6,90	0,75 l	24,00
Gröhl Riesling Trocken, Rheinhessen Weingut Gröhl	0,2 l	6,50	0,75 l	23,00
Winter Grauburgunder Trocken, Rheinhessen Weingut Winter	0,2 l	7,50	0,75 l	25,00
Müller-Thurgau Halbtrocken, Thüringer Weingut Bad Sulza	0,2 l	6,90	0,75 l	24,00

Es gibt Tage im LEBEN, da lautet das MOTTO:
NACHSCHENKEN STATT NACHDENKEN



Rotwein

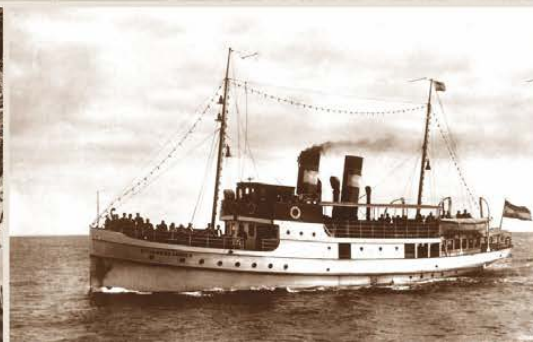
The Answer Merlot Rotwein Trocken, Pfalz Weinhaus Emil Bauer	0,2 l	7,50	0,75 l	25,00
Dornfelder Halbtrocken, Pfalz Weingut Annagut	0,2 l	6,50	0,75 l	23,00
Sissi & Franz Lieblich, Pfalz Weingut Hammel	0,2 l	6,00	0,75 l	21,00

Wein ohne Alkohol

Dr. Loo Weißwein Trocken, Mosel Weingut Dr. Loosen	0,2 l	7,50	0,75 l	25,00
Rosé ohne Kater Trocken, Pfalz Weingut Knöll & Vogel	0,2 l	6,50	0,75 l	23,00

Roséwein

Gröhl Rosé Trocken, Rheinhessen Weingut Gröhl	0,2 l	6,50	0,75 l	23,00
Sophie Helene Trocken, Pfalz Weingut Hammel	0,2 l	6,50	0,75 l	23,00
Pink Pony Halbtrocken, Saale Unstrut Weingut Born	0,2 l	7,50	0,75 l	25,00



Café - Spezialitäten

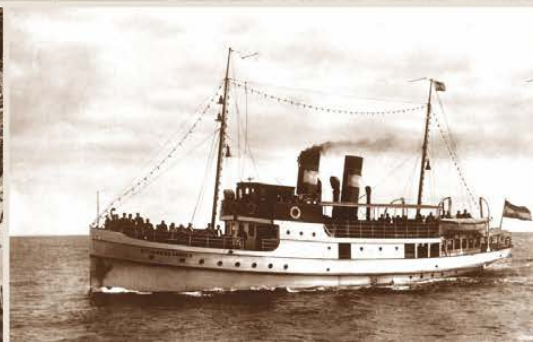
Unser Kaffee kommt aus der Kaffeemanufaktur Heimbs - Familienbetrieb seit 1880

Tasse Café Crema	2,90
Pott Café Crema	3,60
Espresso	2,60
Espresso - doppio	4,00
Latte Macchiato	4,30
Milchkaffee	4,40
Cappuccino	3,70
Heißer Sanddorn	3,60
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,60
Heiße weiße Schokolade mit Schlagsahne	3,60
Heiße Schwedin weiße Schokolade mit Baileys und Sahne	5,30
Italiano Café mit Grappa und Sahne	5,30
Russischer Café mit Wodka und Sahne	5,30
Irish Coffee mit Irish Whiskey und Sahne	5,30

Unsere Kaffeespezialitäten servieren wir auch entkoffeiniert.

TRINKT Kaffee !!!

Macht EURE Dummheiten mit noch mehr ENERGIE !



Sekt- oder Prosecco-Cocktails

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	8,00
Sanddorn Spritz (Sanddornlikör, Prosecco, Soda)	8,00
Sarti Spritz (Sarti, Prosecco, Soda)	8,00
Johanna Spritz (Johannesbeerlikör, Prosecco, Soda)	8,00
Rhabarber Spritz (Rhabarberlikör, Prosecco, Soda)	8,00
Zitronen Spritz (Zitronenlikör, Prosecco, Soda)	8,00

Longdrinks

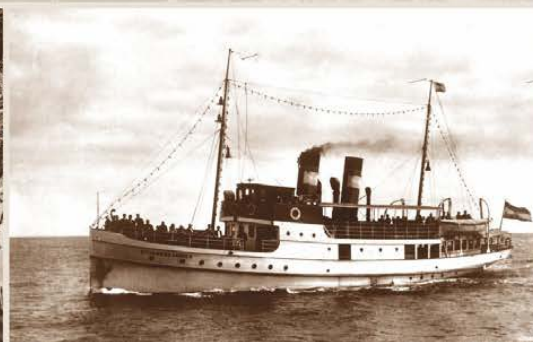
Gin Tonic (Tanquertay)	8,50
Whiskey Cola	8,50
Wodka Lemon	8,50
Wodka Cola	8,50
Campari Orange	7,90
Campari Soda	7,50
Cubra Libre (Havana-Cola, Limette)	7,90
Negroni (Gin, Campari, Wermut)	8,50
Ginger 43 (Likör 43 mit Ginger Ale, Limettensaft)	8,50
Mojito	8,50

Alkoholfreie-Cocktails

Green Tonic (Gurkensirup, Rosmarin, Gurke, Tonic)	7,90
Ipanema (Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale)	6,90

Kukki-Cocktails

Wild Passion Fruit	7,50
Sex on the Beach	7,50
Wild Berry	7,50



Wodka, Klare und Aquavit

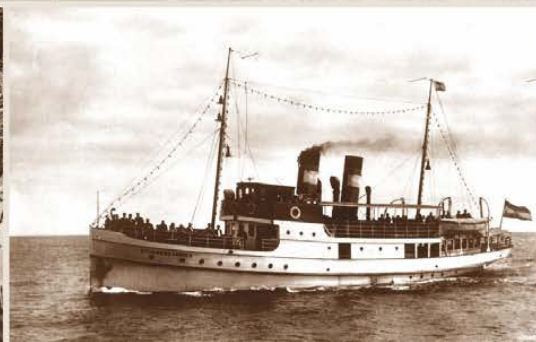
Linie Aquavit	2cl	3,20	4cl	4,90
Rostocker Lehment Doppelkummel	2cl	2,50	4cl	4,00
Kaland Kummel	2cl	3,20	4cl	4,90
Absolut Wodka	2cl	3,50	4cl	5,50
Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,50	4cl	4,00

Rum und Whiskey

Jim Beam	2cl	3,50	4cl	5,50
Jonny Walker Red Label	2cl	3,50	4cl	5,50
Jack Daniels	2cl	3,50	4cl	5,50
Havana Anejo 3 Jahre	2cl	3,20	4cl	4,90
Rum Malecon Anejo 8 Jahre	2cl	3,50	4cl	5,50

Bitter, Kräuter und Liköre

Ramazotti	2cl	3,20	4cl	4,90
Underberg	2cl	3,20	4cl	4,90
Averna	2cl	3,20	4cl	4,90
Fernet Branca	2cl	3,20	4cl	4,90
Baileys	2cl	3,20	4cl	4,90
Küstennebel	2cl	2,50	4cl	4,00
Jägermeister Orange	2cl	3,20	4cl	4,90
Jägermeister	2cl	3,20	4cl	4,90
Marzadro Bellabomba (Eierlikör)	2cl	3,50	4cl	5,50
Fischergeist			3cl	3,70



Von Grappa bis Brände

Grappa

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

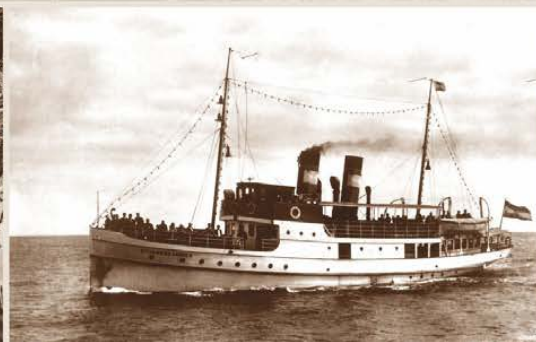
Regionale Spirituose

Derer's Williams Christ Birnenbrand	2cl	3,90	4cl	7,50
-------------------------------------	-----	------	-----	------

Männerhobby, die Spirituose aus der Region

Sanddornlikör	2cl	3,70	4cl	6,80
Zitronenlikör	2cl	3,70	4cl	6,80
Haselnusslikör	2cl	3,70	4cl	6,80
Johannisbeerlikör	2cl	3,70	4cl	6,80
Schlehengeist	2cl	3,70	4cl	6,80
Quittengeist	2cl	3,70	4cl	6,80
Himbeergeist	2cl	3,70	4cl	6,80
Sanddorngeist	2cl	3,70	4cl	6,80

WER sagt ALKOHOL ist keine LÖSUNG,
der hat in CHEMIE nicht aufgepasst!



Nachhaltig und Regional

Susländer Schweinefleisch

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

Fairmast Hähnchen

Fairmast Hähnchen leben in weiträumigen, tiergerecht ausgestatteten Ställen mit überdachten Auslaufflächen (Wintergärten). Im Vergleich zu konventioneller Massentierhaltung haben die Tiere mehr Platz und wachsen dabei insgesamt langsamer und behutsamer auf. FairMast Hähnchen werden GMO-frei gefüttert.

Eier vom Poseritzer Eierhof Insel Rügen

Die Eier stammen von Freilaufenden Hühnern von den Farmen aus in Poseritz, Grabow, Kapelle und Kubitz. Die Bio-Eier stammen von der Erzeugergemeinschaft Fürstenhof. Dank der gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnung der Eier am Produktionsort ist jederzeit eine Überprüfung der Herkunft möglich, z.B. unter www.was-steht-auf-dem-ei.de.

Brot vom Bio Brot Bäcker aus Baldereck Fam. Martin Sorge Insel Rügen

Im Nordwesten der Halbinsel Jasmund, direkt am Bisdamitzer Bach, betreiben seit 2005 Fam. Martin Sorge mit Ihren 4 Söhnen einen Hof. In dem Hofladen gibt es frische Bio Backwaren, saisonal Bio-Gemüse, eine große Vielfalt an köstlichen und außergewöhnlichen Fruchtaufstrichen, Chutneys, Honig aus eigener Imkerei, Nudeln aus eigener Produktion, Pestos, eingelegtes Gemüse und vieles mehr.

Backkartoffel vom Spargel und Kartoffelhof Demmin

Die Hanse- und Kreisstadt Demmin liegt im Norddeutschen Tiefland am Zusammenfluss von Peene, Trebel und Tollense. Demmin ist eingebettet in eine landschaftlich reizvolle Umgebung, die besonders gekennzeichnet ist durch fünf Landschafts- und Naturschutzgebiete und liegt am größten zusammenhängenden Niedermoorgebiet Deutschlands.

Seit mehr als 15 Jahren werden vom Spargel und Kartoffelhof Demmin die Kartoffeln und Spargel aus eigenem Anbau direkt vermarktet.

Salat vom Keltenhof Mecklenburg Vorpommern

Hochwertige Lebensmittel aus nachhaltiger Produktion und jenseits des Mainstreams werden immer stärker nachgefragt. Ein erfreulicher Trend, der prima zu Ihrem Sortiment passt.

Bier aus Lüz

Wasser, Malz, Hopfen, Tradition und Leidenschaft. Das sind die Grundzutaten für ein unverwechselbares Bier. Bereits seit 1877 braut die Lüzener Brauerei das beliebteste Bier im Herzen Mecklenburg-Vorpommerns. Rund 200 Mitarbeiter produzieren hier über eine Million Hektoliter jährlich. Sie ist die führende Brauerei im Nordosten Deutschlands.

Spirituosen aus Mönchhagen (bei Rostock) Männerhobby

100% NATÜRLICH. ECHT. HANDGEMACHT. Ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe. In Deutschland entwickelt und hergestellt.

