

Willkommen Daheim,

Sie sind zu Gast 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 auch ankommen, sei es alleine im
Garten mit einem Café 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,
ich wünsche Ihnen eine schöne wunderbare Zeit bei
uns
daheim.

Ihr Mathias Burwitz



Daheim Historie

Unsere Familie ist seit knapp 400 Jahren in Lohme ansässig und verdingt sich seit jeher den 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, einiges an Mobilar und Tischen im Restaurant stammt aus seiner Werkstatt. Holger ist Sous-Chef 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. In diesem Sinne ,liebe Gäste ,herzlich Willkommen, ich wünsche Ihnen eine schöne wunderbare Zeit bei uns Daheim. Ihr Mathias Burwitz.



Alkoholfreie Getränke

VIVA CON AGUA still oder laut	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 Mix	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 Rharberschorle	0,33 l	3,50
Proviant BIO-Limonade Apfelschorle naturtrüb	0,33 l	3,50

Säfte

Rauch Kirschsaft	0,2 l	2,70	0,4 l	4,70
Rauch Bananennektar	0,2 l	2,70	0,4 l	4,70
Apfelsaft	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
Schwarzer 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



Ein Frisch gezapftes Bier vom Fass

Carlsberg Pils	0,3 l	3,90	0,5 l	5,80
Duckstein Rotblondes	0,3 l	3,90	0,5 l	5,80
Duckstein Weizen	0,3 l	3,90	0,5 l	5,80
Alster (Bier mit Sprite)	0,3 l	3,90	0,5 l	5,80
Diesel (Bier mit Cola)	0,3 l	3,90	0,5 l	5,80

Aus der Flasche ins Glas

Lübzer Schwarzbier	0,5 l	3,90
Lübzer Küstenhell	0,5 l	3,90
Astra Kiezmische (Alster)	0,3 l	3,00
Astra Rotlicht	0,3 l	3,00

Aus der Flasche ins Glas Alkoholfrei

Carlsberg 0,0%	0,3 l	3,60
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,50
Lübzer Naturradler Zitrone 0,0%	0,5 l	3,70

BIER ist kein Alkohol, Bier ist flüssiges BROT



Weißwein

„Ein Tag am Meer“ Sauvignon Blanc 0,2l 7,50 0,75l 25
Trocken Pfalz Weingut Hammel

„Scheu aber geil“ Scheurebe 0,2l 6,90 0,75l 24
Trocken, Pfalz Weinhaus Emil Bauer & Söhne

Gewürztraminer 0,2l 6,50 0,75l 23
Lieblich, Pfalz Weingut Knöll&Vogel

Onkel Doktor Scheurebe & Riesling 0,2l 6,00 0,75l 21
halbtrocken, Rheinhessen Weingut Fogt

Winter Grauburgunder 0,2l 6,50 0,75l 23
Trocken, Rheinhessen Weingut Winter

Zeltinger Himmelreich Riesling 0,2l 6,50 0,75l 23
Halbtrocken Mosel Weingut J&H Selbach

Wein ohne Alkohol

Rot & Wild 0,2l 7,50 0,75l 25
Rot, 0,0% trocken Weingut Hirsch

Torres Sangre de Toro Blanco 0,2l 6,50 0,75l 23
Weiß, 0,0% Halbtrocken, Weingut Torres

ohne Kater 0,2l 6,50 0,75l 23
Rose ´Trocken, 0,0% Pfalz Weingut Knöll & Vogel



Rotwein

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

Roséweine

Sophie Helene Trocken, Pfalz Weingut Hammel	0,2 l	6,50	0,75 l	23
Heinrich Vollmer Blauer Portugieser Halbtrocken, Pfalz, Weingut Vollmer	0,2 l	6,00	0,75 l	21

Es gibt Tage im LEBEN, da lautet das MOTTO:

NACHSCHENKEN STATT NACHDENKEN



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
Irish Coffee mit Irish Whiskey und Sahne	5,30

Unsere Kaffeespezialitäten servieren wir auch entkoffeiniert

TRINKT Kaffee !!!

Macht EURE Dummheiten mit noch mehr ENERGIE

Heißgetränke

Heißer Sanddorn	4,20
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,60
Heiße weiße Schokolade mit Schlagsahne	3,60
Heiße Schwedin weiße Schokolade mit Baileys und Sahne	5,30
Heiße Zitrone frische Zitrone	3,50
Frischer Ingwer mit Honig	4,50
Frischer Minztee mit Honig	4,50
All in One Zitrone, Ingwer, Minze, Honig	4,50



Mixgetränke

Sekt- oder Prosecco-Cocktails

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	8,00
Sanddorn Spritz (Sanddornlikör, Prosecco, Soda)	8,00
Johanna Spritz (Johannesbeerlikör, Prosecco, Soda)	8,00
Rhabarber Spritz (Rharbarberlikör, Prosecco, Soda)	8,00
Sarti Spritz (Sarti, Prosecco, Soda)	8,00

Longdrinks

Gin Tonic (Tanqueray)	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)	7,50
Negroni (Gin, Campari, Wermut)	8,90
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
Strawberry Kiss (Erdbeersirup, Limetten, Minze, Orangensaft)	7,20

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



Spirituosen

Wodka, Klare und Aquavit

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

Rum und Whiskey

Johnnie Walker Red Label	2cl	2,90	4cl	4,00
Havana Club 3 Jahre	2cl	2,90	4cl	4,00

Bitter, Kräuter und Liköre

Ramazotti	2cl	2,90	4cl	4,90
Underberg	2cl	2,90	4cl	4,90
Baileys	2cl	2,90	4cl	5,00
Küstennebel	2cl	2,00	4cl	4,00
Jägermeister Orange	2cl	2,90	4cl	4,00
Jägermeister	2cl	2,90	4cl	4,00
Bellabomba (Eierlikör)	2cl	3,50	4cl	5,00
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

Aperitif und Digestif von Scheibel

Moor-Birne	2cl	3,90	4cl	7,80
Altes Pflümle	2cl	3,90	4cl	7,80
Gold-Willi	2cl	3,90	4cl	7,80
Feine Marille	2cl	3,90	4cl	7,80
Fass 350 Haselnuss	2cl	4,20	4cl	8,40
Williams Christ Birnen Brand	2cl	3,90	4cl	7,80
Ingwer-Royal	2cl	3,90	4cl	7,80
Schlehen Geist	2cl	3,90	4cl	7,80
Schwarzwälder Kirschwasser Geist	2cl	3,90	4cl	7,80
Himbeer Geist	2cl	3,90	4cl	7,80
Küsten-Sanddon Geist	2cl	3,90	4cl	7,80



Menü



Suppenküche

Fischsuppe „Daheim“ klein 7,50
Klare Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Filet vom Lachs,
Seelachs und Kabeljau mit frischen Kräutern

Fischsuppe „Daheim“ groß 11,50
Klare Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Filet vom Lachs,
Seelachs und Kabeljau mit frischen Kräutern

Zu allen Suppen reichen wir Brot aus Baldereck

Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse 8,50
mit Feigenchutney auf Sauerteigbaguette aus Baldereck

Bruschetta vom Matjes 8,90
Matjessalat auf Sauerteigbaguette aus Baldereck

Winterlicher Burrata 9,90
mit Kürbis-Pflaumen Marmelade, Cashewnüssen Olivenöl und Sauerteigbaguette

Pfefferhering Happen 8,90
Sassnitzer Pfefferhering auf Sauerteigbaguette mit scharfen Pflaumenmus

Vorspeisen-Variation für Zwei
Eine herbstliche Auswahl aus Pfefferhering, Ziegenkäse, Burrata &
Matjes Bruschetta und saisonalem Salat – perfekt zum Teilen
21,00 €



Hommage an den Kabeljau

Kabeljau – selten, wertvoll, bewusst gewählt

Durch begrenzte Fangquoten ist Kabeljau inzwischen ein Luxusfisch geworden. Die Preise steigen, die Verfügbarkeit sinkt. Wir möchten Ihnen diesen Klassiker trotzdem nicht vorenthalten und servieren ihn weiterhin – nachhaltig gefangen, sorgfältig ausgewählt und so fair bepreist, wie es uns möglich ist.

Überbackenes Filet vom Kabeljau mit Tomatenscheiben, Sauce à la Hollandaise und Käse überbacken, dazu reichen wir hausgemachte Bratkartoffeln	24,50
---	-------

Gebratenes Filet vom Kabeljau mit kräftigkörniger Senfsauce und Fischertüfften (Stampfkartoffeln)	24,50
--	-------

Gebratenes Filet vom Kabeljau mit hausgemachten Bratkartoffeln und einem kleinem gemischten Salat	24,50
--	-------

Pasta und Mee(h)r

Linguine, feine Bandnudeln in hausgemachtem Kräuterpesto mit gegrilltem Filet vom Zander und Fjordlachs	22,90
--	-------

Linguine, feine Bandnudeln in Pesto Rosso mit Piccata vom Rotbarsch	21,50
--	-------

Linguine, feine Bandnudeln in Knoblauchöl mit gegrillten Garnelen	22,90
--	-------



Fisch aus Tiegel und Pfanne

Unsere Klassiker

„Haustiegel Daheim“

24,90

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

Fischcurry

18,90

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

Garten Zander

19,90

Gegrilltes Zanderfilet mit großen Lohmer Salatmix und Hausdressing

Pfefferlappen

15,50

Sassnitzer Pfefferhering mit Bratkartoffeln und Limetten-Kapern-Majonaise

Fish and Chips

16,90

panierte Fischfilets vom Seelachs, Potatos Dippers und Kapern Majonaise

„Fischburger Daheim“

18,90

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

*** Wakame mit einem Gehalt des Lebensmittelfarbstoffes Tartrazin (E102) kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kinder beeinträchtigen ***



Das alte Seefahreressen **„Traditioneller Labskaus“**

Hergestellt aus gepökelter Rinderbrust, Matjesfilets und Kartoffeln.

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

Kleine Portion 14,90

Wir servieren den großen Labskaus mit 2 Spiegeleiern, Roter Bete und einem Pfefferhering

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.



Fleisch vom Grill, aus der Pfanne und Ofen

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

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

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

Schweinebäckchen 19,90
In Schwarzbier gegarte Schweinebäckchen
mit Kartoffelstampf und Grillgemüse

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

"(S)teak it easy."



Vegetarisch und Vegan

Süßkartoffel- Gnocchi Auflauf (VEGAN)

15,90

mit Kirschtomaten und Ruccola

Jackfruit Burger (VEGAN)

17,00

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

Gewirbelter Gemüse Tornado

12,90

Eieromelett gefüllt mit Herbstgemüse

Linguine mit Kräuterpesto und Kirschtomaten

mit Pesto Rosso und Kirschtomaten

mit Knoblauchöl und Kirschtomaten

12,50

Großer Lohmer Salatmix (VEGAN)

13,90

mit Vinaigrette des Hauses und Sauerteigbaguette

Kleiner Lohmer Salatmix (VEGAN)

6,50

mit Vinaigrette des Hauses und Sauerteigbaguette

VEGAN sein heißt nicht VERZICHT. Außer auf
DISKUSSIONEN.



Dessert

Creme Brûlée

6,50

Cheesecake mit Beerengrütze

6,90

Schokoladen-Brownie
mit Vanilleeis und Schlagsahne

6,90

Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagsahne

6,50

Blackberry Crumble
Schokoladen-Streusel mit Beerenkompott und Vanilleeis

6,50

Affogato al caffè
Espresso mit Vanilleeis

5,50

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



Süße Becherträume

Schokokuss

Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Schlagsahne garniert mit Krokant

7,20

Bären-Becher

Schokoladeneis mit Beerenkompott und Schlagsahne garniert mit Schokosauce

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

Smartie Kinderbecher

Vanilleeis und Erdbeereis mit bunten Smartie ´s und Schlagsahne

4,50

Sanfter Engel

Vanilleeis mit Orangensaft und Schlagsahne

6,90

Cookie & Cream

Vanilleeis mit Schokocrumble und Schlagsahne garniert mit Schokoladensauce

7,50

Schwedeneisbecher

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne

7,50

1 Kugel Eis 1,70€

Schokoladeneis, Vanilleeis oder Erdbeereis

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

