

Willkommen Daheim,

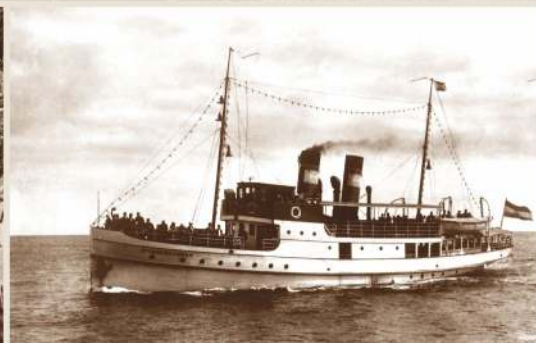
Sie sind zu Gast bei Lohme's ältester Gastwirts- und  
Fischerfamilie.

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 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.

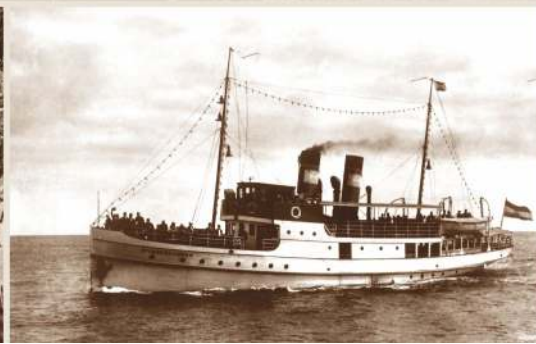
Seit 1990 folgten meine Eltern dieser Tradition, mein Vater Jörg von Beruf Schiffbauingenieur in Sassnitz und meine Mutter Ilona, Sozialpädagogin im Kinderheim Lohme, wollten sich im Zuge der politischen Wende 1989/90 eine neue berufliche Perspektive aufbauen, da sie mit ihren bisherigen Berufen kaum eine Chance sahen, hier in der Heimat mit der Familie weiterhin ansässig zu bleiben. So wurden kurzerhand im Frühjahr 1990 die alte Garage, die Waschküche und der 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 den 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

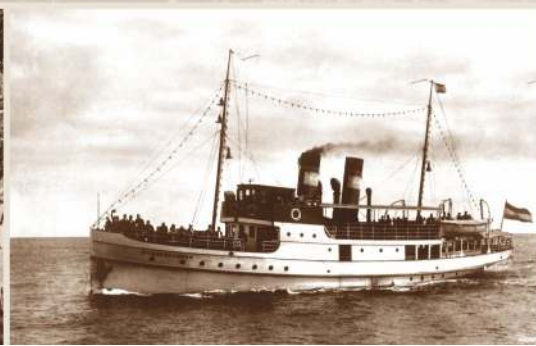
VIVA CON AGUA still oder laut	0,33 l	3,00
	0,75 l	5,50
Coca Cola	0,33 l	3,60
Fanta	0,33 l	3,60
Sprite	0,33 l	3,60
Mezzo Mix	0,33 l	3,60
Coca Cola Zero	0,33 l	3,60
Sanddornbrause	0,33 l	3,00
Vita Malz	0,33 l	3,00
Güstrower Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,25 l	3,00
Proviant BIO-Limonade Rharberschorle	0,33 l	3,50
Proviant BIO-Limonade Apfelschorle naturtrüb	0,33 l	3,50

### Säfte

Rauch Kirschsafft	0,2 l	2,70	0,4 l	4,70
Rauch Bananennektar	0,2 l	2,70	0,4l	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 0,2l 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

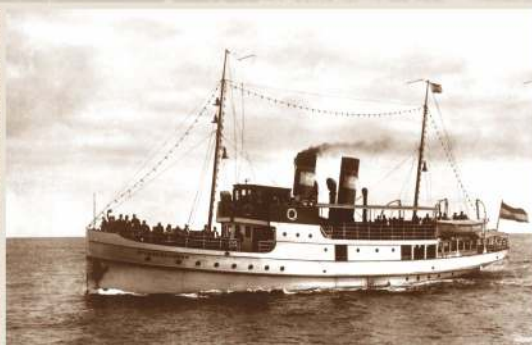
## Aus der Flasche ins Glas

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**

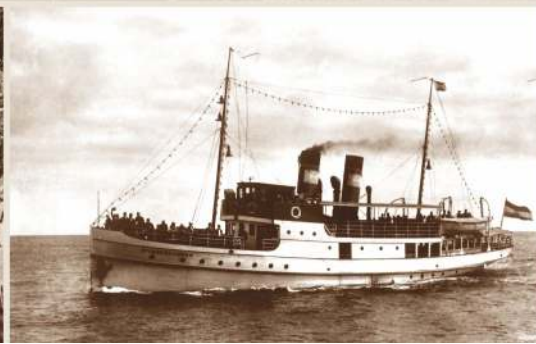


## Weißwein

„Ein Tag am Meer“ Sauvignon Blanc Trocken Pfalz Weingut Hammel	0,2 l	7,50	0,75 l	25
„Scheu aber geil“ Scheurebe Trocken, Pfalz Weinhaus Emil Bauer	0,2 l	6,90	0,75 l	24
Gewürztraminer Lieblich, Pfalz Weingut Knöll&Vogel	0,2 l	6,50	0,75 l	23
Onkel Doktor Scheurebe & Riesling halbtrocken, Rheinhessen Weingut Fogt	0,2 l	6,00	0,75 l	21
Winter Grauburgunder Trocken, Rheinhessen Weingut Winter	0,2 l	6,50	0,75 l	23
Zeltinger Himmelreich Riesling Halbtrocken Mosel Weingut J&H Selbach	0,2 l	6,50	0,75 l	23

## Wein ohne Alkohol

Rot & Wild Rot, 0,0% trocken Weingut Hirsch	0,2 l	7,50	0,75 l	25
Torres Sangre de Toro Blanco Weiß, 0,0% Halbtrocken, Weingut Torres	0,2 l	6,50	0,75 l	23
ohne Kater aus der Pfalz Rose´Trocken, 0,0% Weingut Knöll & Vogel	0,2 l	6,50	0,75 l	23



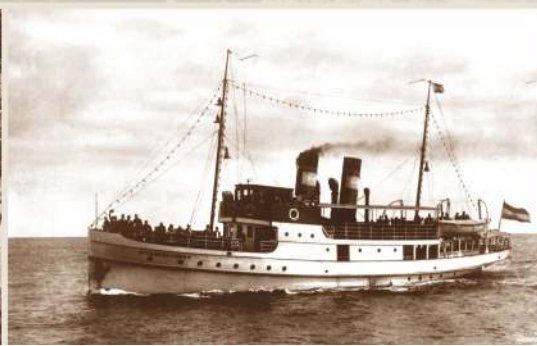
## Rotwein

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

In VINO VERITAS. Im zweiten Glas auch KARAOKE und  
Fremdsprachenspezialist



## Café - Spezialitäten

Tasse Café Crema	2,90
Pott Café Crema	3,60
Espresso	2,50
Espresso - doppio	4,00
Latte Macchiato	4,50
Milchkaffee	4,30
Cappuccino	3,50
Irish Coffee mit Irish Whiskey und Sahne	5,80

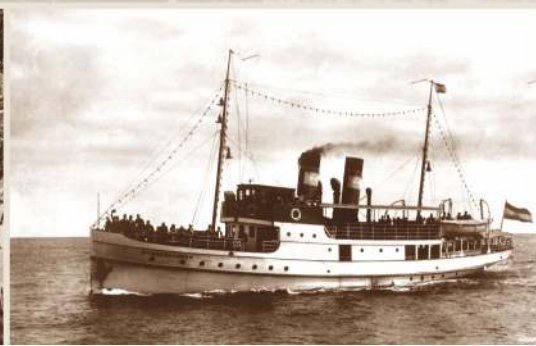
Unsere Kaffeespezialitäten servieren wir auch entkoffeiniert

**TRINKT Kaffee !!!**

**Macht EURE Dummheiten mit noch mehr ENERGIE**

## Heißgetränke

Heißer Sanddorn	4,60
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,60
Heiße weiße Schokolade mit Schlagsahne	3,90
Heiße Schwedin weiße Schokolade mit Baileys und Sahne	5,80
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
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

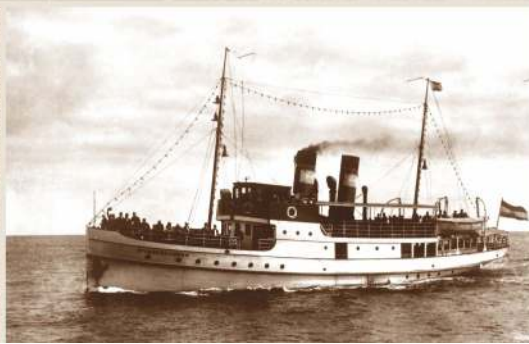
### Cocktails

Sex on The Beach (Wodka, Cranberrysaft, Orangensaft, Pfirsichlikör)	8,50
Pina Colada (Kokosmilch, Ananassaft, weißer Rum)	8,50

### Alkoholfreie Cocktails

Green Tonic (Gurkensirup, Rosmarin, Gurke, Tonic)	7,90
Strawberry Colada (Erdbeersirup, Limetten, Minze, Orangensaft)	8,50

WER sagt 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	4,50
Absolut Wodka	2cl	2,90	4cl	5,00

### Rum und Whiskey

Johnnie Walker Red Label	2cl	2,90	4cl	5,00
Havana Club 3 Jahre	2cl	2,90	4cl	5,00

### Bitter, Kräuter und Liköre

Ramazotti	2cl	2,90	4cl	5,00
Underberg			2cl	4,50
Baileys	2cl	2,90	4cl	5,00
Küstennebel	2cl	2,00	4cl	4,00
Jägermeister Orange	2cl	2,60	4cl	4,50
Jägermeister	2cl	2,60	4cl	4,50
Fischergeist			2cl	3,70

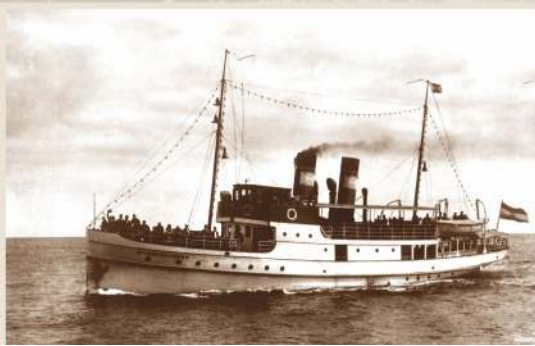
### Von Grappa bis Brände

#### Grappa

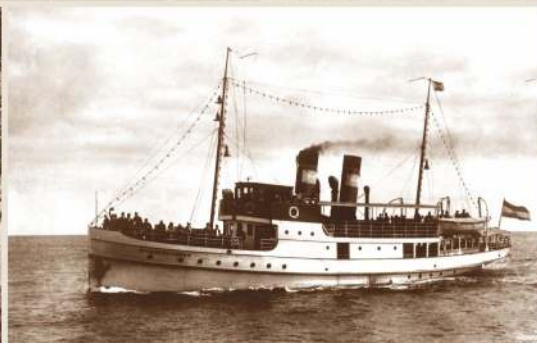
Nonino Grappa Chardonnay Barrique	2cl	4,20	4cl	7,80
Nonino Grappa Merlot	2cl	4,20	4cl	7,80

### Aperitif und Digestif von Scheibel

Moor-Birne	2cl		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 Klare Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Filet vom Lachs, Seelachs und Kabeljau mit frischen Kräutern, und Brot	7,50
Fischsuppe „Daheim“ groß Klare Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Filet vom Lachs, Seelachs und Kabeljau mit frischen Kräutern, und Brot	11,50

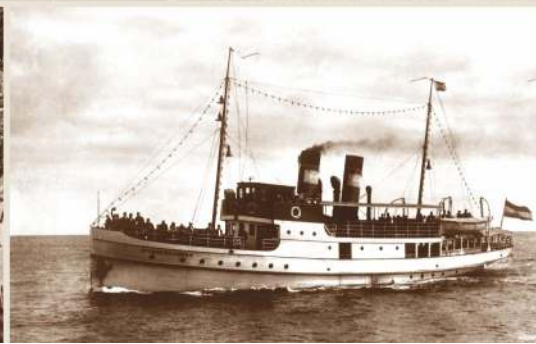
## Vorspeisen

Der kleine wilde Lohmer Wildkräutersalat und Baby Leaf Salat mit rote Bete Sesam Vinaigrette und Sauerteigbaguette	6,90
Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigenchutney auf Sauerteigbaguette aus Baldereck	8,50
Bruschetta vom Matjes Matjessalat auf Sauerteigbaguette aus Baldereck	8,90
Frühlingsburrata Burrata, Kirschtomaten, Rucola, Cashews, Olivenöl und Sauerteigbaguette	9,90
Pfefferhering Happen Sassnitzer Pfefferhering auf Sauerteigbaguette mit scharfen Pflaumenmus	8,90

### Vorspeisen-Variation für Zwei

Eine köstliche 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.

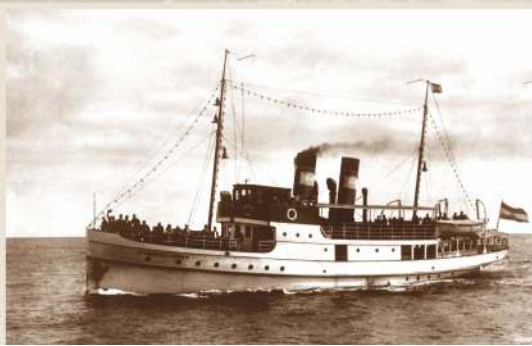
Überbackenes Filet vom Kabeljau 24,50  
mit Tomatenscheiben, Sauce a` la Hollandaise und Käse überbacken,  
dazu reichen wir hausgemachte Bratkartoffeln

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

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

## Pasta trifft Mee(h)r

Gegrillte Filets vom Zander und Fjordlachs  
auf Linguine, in hausgemachtem Kräuterpesto  
mit Grana Padano, Kirschtomaten  
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

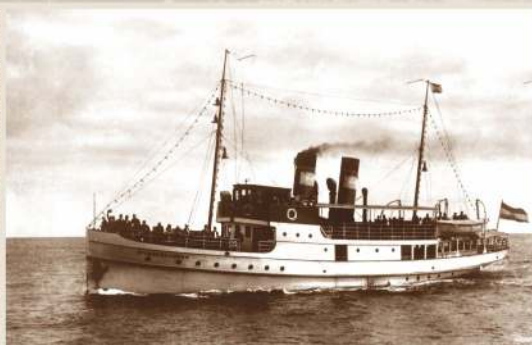
Fischcurry 18,90  
Pikant fruchtiges Curry mit Lachs, Miesmuschelfleisch, Garnelen, Gemüse und Basmatireis

Garten Zander 19,90  
Gegrilltes Zanderfilet mit großem Lohmer Wildkräutersalat und rote Bete Sesam Vinaigrette

Fish and Chips 16,90  
panierte Fischfilets vom Seelachs, mit Potatos Dippers und Limetten-Kapern Majonaise

„Fischburger Daheim“ 18,90  
Gegrillter Smash Burger vom Lachsfilet mit Teriyaki Sauce getoppt, Wakame, Wildkräutersalat im Dinkel-Weizen-Burgerbun von Familie Sorge, dazu reichen wir Süßkartoffelpommes mit Knoblauchdip

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



## Die Kalten Klassiker

<b>Pfefferlappen</b> Sassnitzer Pfefferhering mit Bratkartoffeln und Limetten-Kapern-Majonaise	16,90
<b>Pommernsushi</b> Matjesfilet mit Kräuterquark und Rosmarinkartoffeln	15,90
<b>Der süßsaure Norddeutsche</b> Sauer eingelegter Brathering mit Kartoffelstampf und geschmorten Zwiebeln	16,90

„Matjes ist wie Sushi für **NORDDEUTSCHE**“

### Das alte Seefahreressen „Traditioneller Labskaus“

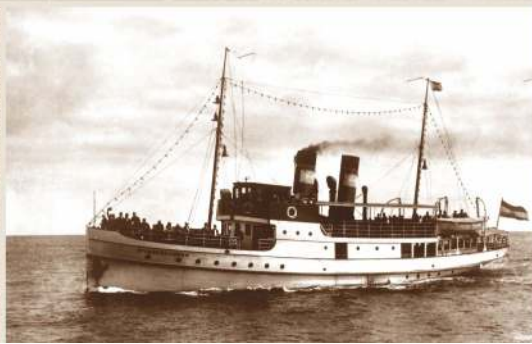
Hergestellt aus gepökelter Rinderbrust, Matjesfilets und Kartoffeln.  
Wir servieren den Labskaus mit 2 Spiegeleiern,  
Roter Bete und einem Pfefferhering.

**Kleine Portion 14,90**

**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

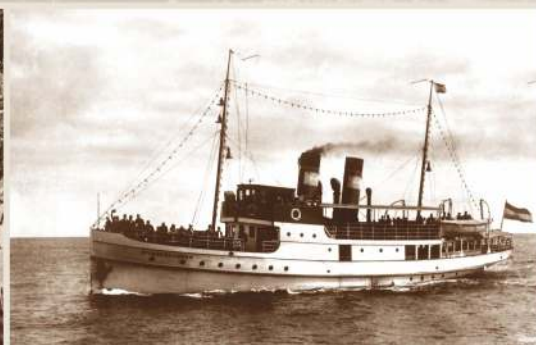
Boeuf Bourguignon auf Kartoffel-Pilz-Stampf 22,50  
Geschmortes Rindfleisch in kraftiger Rotweinsauce mit Gemüse

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

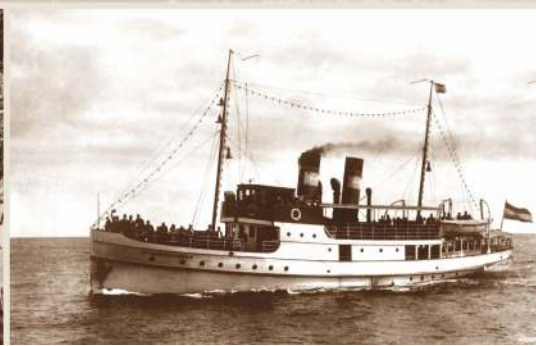
"(S)teak it easy."



## Vegetarisch und Vegan

Süßkartoffel-Gnocchi Auflauf (VEGAN) mit Kirschtomaten und Rucola	15,90
Grünkohlhanf-Burger (VEGAN) mit Orangensalsa im Dinkel-Weizen Burgerbun aus Baldereck und mariniertem Blattsalat	17,00
Gewirbelter Gemüse Tornado Eieromelett gefüllt mit Grillgemüse	12,90
Linguine mit Kräuterpesto und Kirschtomaten(VEGAN)	12,50
Küstenbärlauch trifft Dolce Vita Bärlauchnudeltaschen mit Pesto und getrockneten Tomaten	13,90
Großer Lohmer Wilder (VEGAN) Wildkräutersalat und Baby Leaf mit Vinaigrette des Hauses und Sauerteigbaguette	13,90
Currykarawane (VEGAN) Fruchtig pikantes Gemüsecurry mit Basmatireis	14,90

VEGAN sein heißt nicht VERZICHT.  
Außer auf DISKUSSIONEN.



## Dessert

Crème Brûlée  
6,50

Schokoladenmousse mit Cassis und Crispy Pearls  
5,90

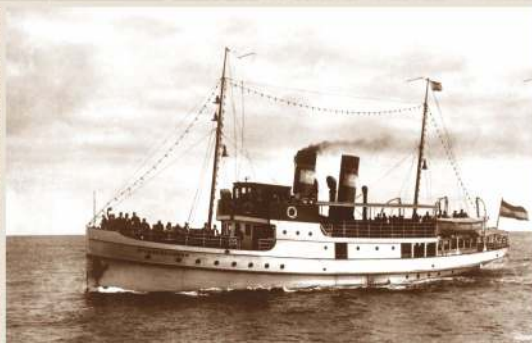
Schokoladen-Brownie  
mit Vanilleeis und Schlagsahne  
6,90

Apfelstrudel  
mit Vanilleeis und Schlagsahne  
6,50

Erdbeere Rhabarber Crumble  
Schokoladen-Streusel mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und Vanilleeis  
6,50

Affogato al caffè  
Espresso mit Vanilleeis  
5,50

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



## Süße Becherträume

<b>Schokokuss</b> Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Schlagsahne garniert mit Krokant	7,20
<b>Wilder Frühlingsgarten</b> Vanilleeis mit Erdbeer-Rharbarber-Kompott und Schlagsahne	7,20
<b>Bananen Boat</b> Schokoladen- und Vanilleeis auf einer halbierten Banane, Eierlikör und Schlagsahne	7,50
<b>Coupe´Dänemark</b> Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne	7,20
<b>Smartie Kinderbecher</b> Vanilleeis und Erdbeereis mit bunten Smartie´s und Schlagsahne	4,50
<b>Cookie &amp; Cream</b> Vanilleeis mit Schokocrumble und Schlagsahne garniert mit Schokoladensauce	7,50
<b>Schwedeneisbecher</b> 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.**

