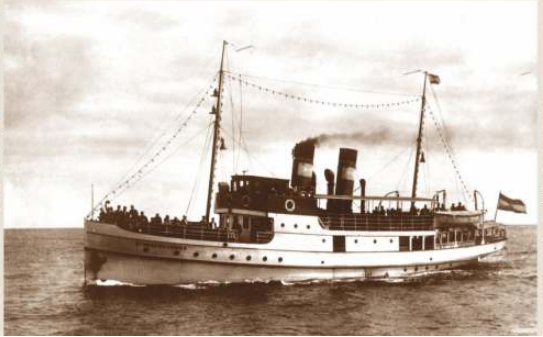
Willkommen Daheim,

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.

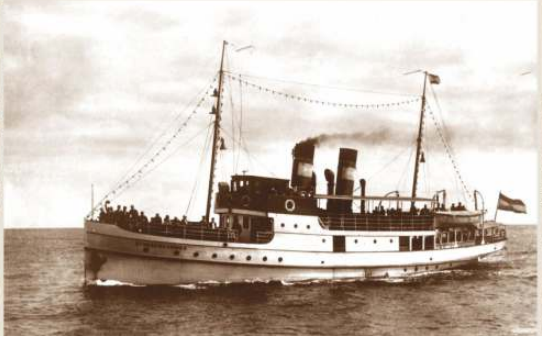
In diesem Sinne, liebe Gäste, herzlich willkommen,
ich wünsche Ihnen eine schöne wunderbare Zeit bei uns daheim.

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

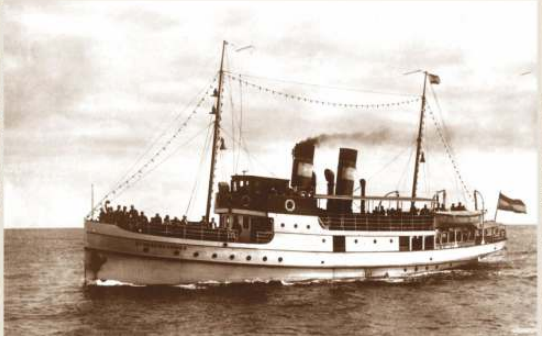
VIVA CON AGUA	still oder laut	0,33 l	3,20
		0,75 l	5,50
Coca Cola		0,33 l	3,70
Fanta		0,33 l	3,70
Sprite		0,33 l	3,70
Mezzo Mix		0,33 l	3,70
Coca Cola Zero		0,33 l	3,70
Sanddornbrause		0,33 l	3,00
Vita Malz		0,33 l	3,00
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale		0,25 l	3,20
Proviant BIO-Limonade Apfelschorle naturtrüb		0,33 l	3,50

Säfte

Rauch Kirschsaft	0,2 l	2,90	0,4 l	4,70
Rauch Bananennektar	0,2 l	2,90	0,4 l	4,70
KiBa (Kirschbananennektar)	0,2 l	2,90	0,4 l	4,70
Elmenhorster Sanddornnektar	0,2 l	3,50	0,4 l	5,50

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
Apfelsaft	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

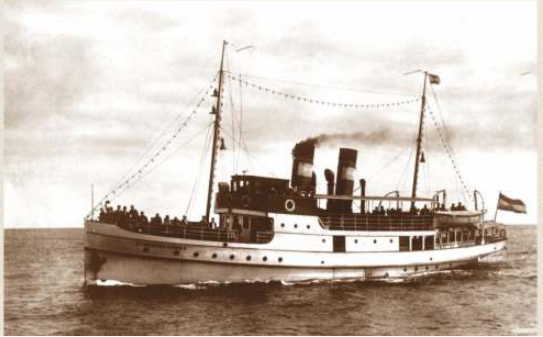
Aus der Flasche ins Glas

Lübzer Schwarzbier	0,5 l	4,20
Lübzer Küstenhell	0,5 l	4,20

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	3,90

BIER ist kein Alkohol, Bier ist flüssiges BROT


Weißwein

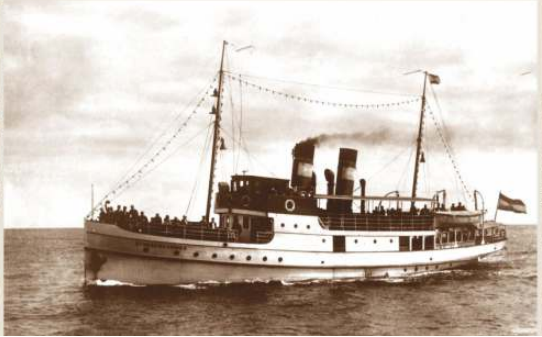
„Ein Tag am Meer" Sauvignon Blanc Trocken Pfalz Weingut Hammel	0,2 l	7,50	0,75 l	25
„Scheu aber geil" Scheurebe Trocken, Pfalz Weinhaus Emil Bauer	0,2 l	6,90	0,75 l	24
Gewürztraminer Lieblich, Pfalz Weingut Knöll&Vogel	0,2 l	6,50	0,75 l	23
Winter Grauburgunder Trocken, Rheinhessen Weingut Winter	0,2 l	6,50	0,75 l	23
Kesselring Riesling Kirchenstück BIO Trocken, Pfalz, Weingut Lukas Kesselring	0,2 l	7,50	0,75 l	25

Wein ohne Alkohol

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

Roséweine

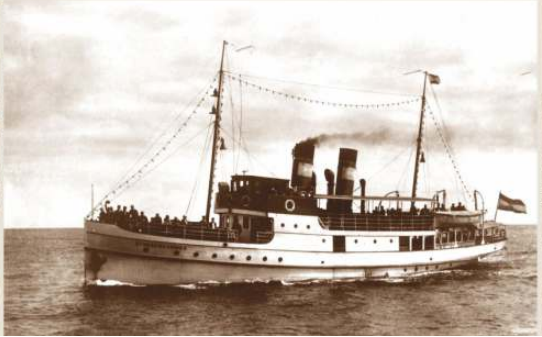
Sophie Helene Trocken, Pfalz Weingut Hammel	0,2 l	6,50	0,75 l	23


Rotwein

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

In VINO VERITAS.
Im zweiten Glas auch KARAOKE und
Fremdsprachenspezialist


Café - Spezialitäten

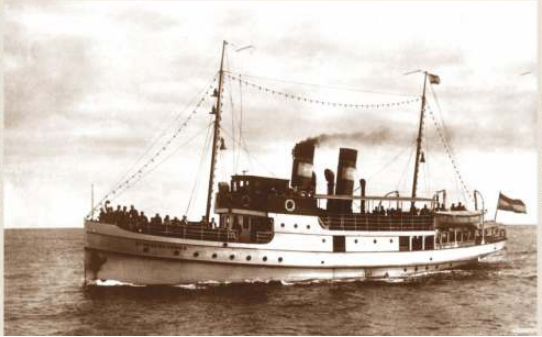
Tasse Café Crema	2,90
Pott Café Crema	3,60
Espresso	2,50
Espresso - doppio	4,00
Latte Macchiato	4,50
Milchkaffee	4,30
Cappuccino	3,50
Irish Coffee mit Irish Whiskey und Sahne	5,80

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
Mojito	8,50

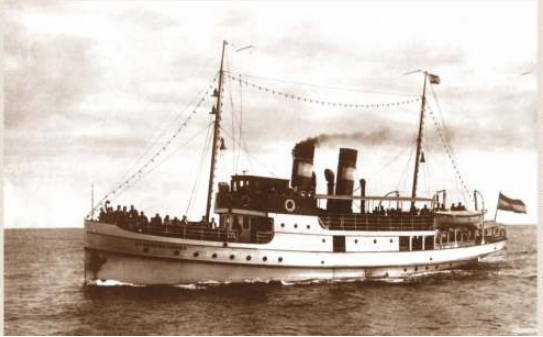
Cocktails

Sex on The Beach (Wodka, Cranberrysaft, Orangensaft,Pfirsichlikör)	8,50
Pina Colada (Kokosmilch, Ananassaft, weißer Rum)	8,50
Moscow Mule (Wodka, Limettensaft, Ginger Beer)	8,50

Alkoholfreie Cocktails

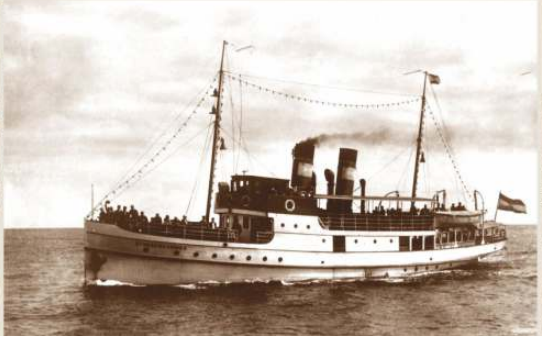
Green Tonic (Gurkensirup, Rosmarin, Gurke, Tonic)	7,90
Strawberry Colada (Erdbeersirup, Limetten, Minze, Orangensaft)	8,50

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

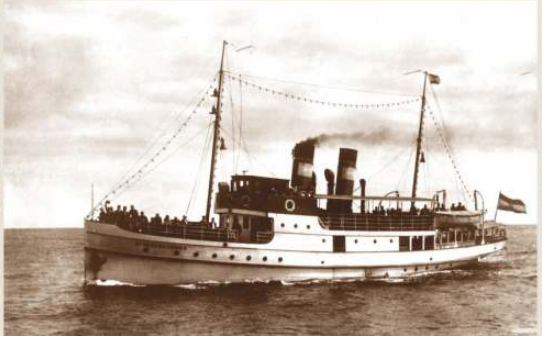

Spirituosen

Wodka, Klare und Aquavit				
Linie Aquavit	2cl	2,90	4cl	5,00
Rostocker Lehment Doppelkümmel	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
Dünendorn Sanddornlikör Brinkmann	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	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

Unsere Gerichte enthalten Liebe, definitiv Gewürze…
und eventuell Allergene.
Bitte fragt einfach kurz nach ;)


Suppenküche

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

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

Vorspeisen

Der kleine wilde Lohmer 6,90
Wildkräutersalat und Baby Leaf Salat mit Vinaigrette
und Sauerteigbaguette

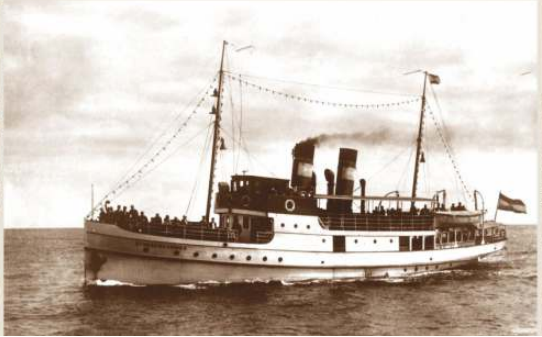
Karamellisierter Ziegenkäse 8,50
mit Feigenchutney auf Sauerteigbaguette aus Baldereck

Bruschetta vom Matjes 8,90
Matjessalat auf Sauerteigbaguette aus Baldereck

Cremiger Burrata 9,90
gerösteter Apfel Rosenkohl Salat, Granatapfelkerne, Olivenöl
und Sauerteigbaguette

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

Vorspeisen-Variation für Zwei
Eine köstliche Auswahl aus Pfefferhering, Ziegenkäse, Burrata &
Matjes Bruschetta und saisonalem Salat – perfekt zum Teilen
22,50 €


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.

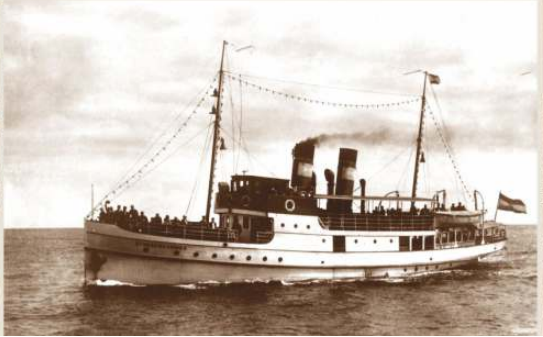
Überbackenes Filet vom Kabeljau 24,90
mit Tomatenscheiben, Sauce a` la Hollandaise und Käse überbacken,
dazu reichen wir hausgemachte Bratkartoffeln

Gebratenes Filet vom Kabeljau 24,90
mit kräftigkörniger Senfsauce und Fischertüfften (Stampfkartoffeln)

Gebratenes Filet vom Kabeljau 24,90
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 und Kirschtomaten
22,90


Fisch aus Tiegel und Pfanne

„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 Vinaigrette und Sauerteigbaguette

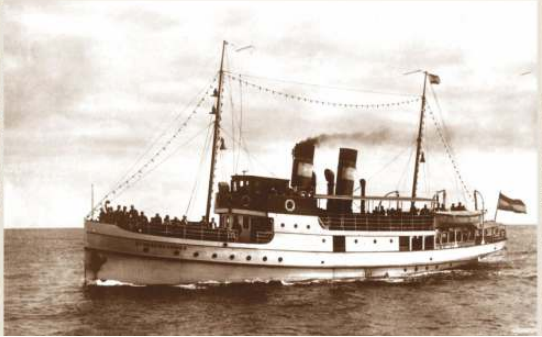
Pfefferlappen 16,90
Sassnitzer Pfefferhering mit Bratkartoffeln und Limetten-Kapern-Majonaise

Fish and Chips 17,50
panierte Fischfilets vom Seelachs, Kabeljau und Fjordlachs mit Potatos Dippers und Limetten-Kapern Majonnaise

Strammer Lachs 16,50
Gebratenes Fjordlachsfilet, Brot aus Baldereck, Cole Slaw Salat, Wildkräuter, knusprigen Baconstreifen und Spiegelei

„Fischburger Daheim“ 18,90
Gegrilltes 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


Das alte Seefahreressen
„Traditioneller Labskaus"

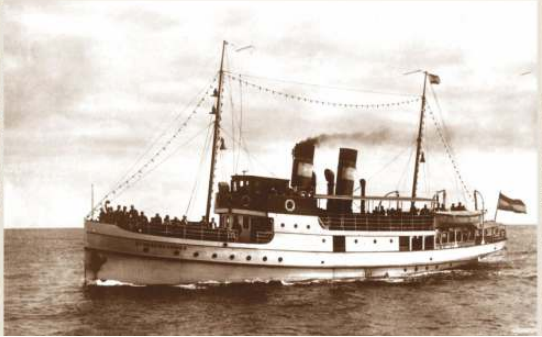
Hergestellt aus gepökelter Rinderbrust, Matjesfilets und Kartoffeln.
Wir servieren den Labskaus mit Spiegeleiern,
Roter Bete Salat und einem Pfefferhering.

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 Ofen und Pfanne

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 kräftiger Rotweinsauce mit Gemüse

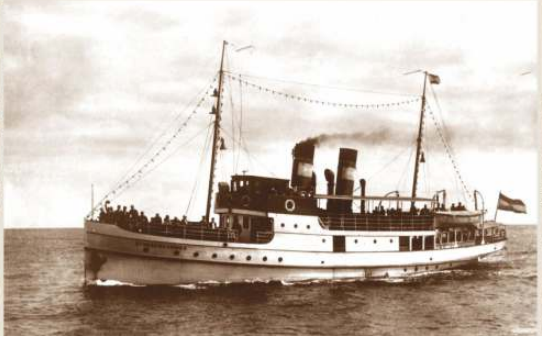
Schweinesteak „au Four" vom Susländer Schwein 20,90
Steak überbacken mit Würzfleisch und Käse dazu reichen wir
Potato Dippers und Salat

Wildschweinwangen 23,90
zart geschmorte Wildschweinbäcken, gerösteter Apfel Rosenkohl Salat,
Granatapfelkerne und cremiges Kartoffelgratin

Schweinerei mit Stil 17,90
Knusprige Schweinehaxe mit Honig Senf BBQ Sauce
auf Rahmsauerkraut mit Stampfkartoffeln

Maishähnchengeschwader 19,90
Gebratene und aromatisierte Maishähnchenbrust, cremiger Rahmwirsing und
Süßkartoffelstampf

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


Vegetarisch und Vegan

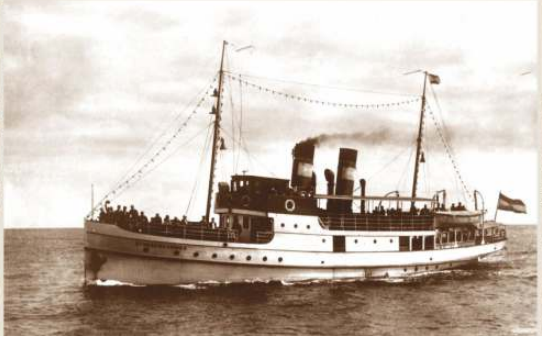
Pulled Mushroom Burger(VEGAN) 17,50
marinierte und geschmorte Austernpilze, Wildkräuter, Birnen Kürbis Slaw
im Dinkel-Weizen Bun aus Baldereck

Linguine mit Kräuterpesto und Kirschtomaten(VEGAN) 12,50

Großer Lohmer Wilder(VEGAN)
Wildkräutersalat und Baby Leaf 13,90
mit Vinaigrette des Hauses und Sauerteigbaguette

Gemüse Curry (VEGAN) 14,90
Fruchtig pikantes Gemüsecurry mit Basmatireis

VEGAN sein heißt nicht VERZICHT.
Außer auf DISKUSSIONEN.


Dessert

Tonkabohnen - Creme Brûlée
6,50

Espressomousse mit beschwipster Birne
5,90

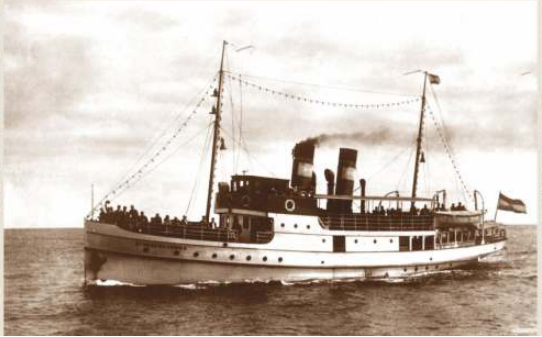
Schokoladen-Brownie
mit Vanilleeis und Schlagsahne
6,90

Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagsahne
6,50

Zimt Panna Cotta mit Apfel-Cranberry-Ragout
und Mandel Crunch
6,50

❤️ **Süße Verführung** ❤️
Unser wechselndes Tagesdessert hält saisonale Köstlichkeiten und süße Überraschungen für Sie bereit.
Fragen Sie gerne unser Serviceteam nach dem Dessert des Tages.

Dessert... - geht IMMER !!!
„Das ist wissenschaftlich nicht ganz bewiesen,
aber wir glauben daran."


Süße Becherträume

Schokokuss Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Schlagsahne garniert mit Krokant	7,20
Salted Caramel Crunch Vanilleeis mit Karmallesauce, Salted Caramell Pearls und Schlagsahne	7,20
Coupé Dänemark Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne	7,20
Smartie Kinderbecher Vanilleeis und Erdbeereis mit bunten Smartie´s und Schlagsahne	4,50
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.