

Mahl Tied un gootn Appetit!

# Hunger?

unsere Speisen. unsere Getränke. unsere Handschrift.

*Noch sind es unsere Speisen und Getränke, aber bald schon ewig.*

Hungrig? Perfekt. Dann seid ihr hier genau richtig. Bei uns gibt's Hausgemachtes, Regionales, Überraschendes auf dem Teller. Alles mit viel Herz, einer Portion Heimat und manchmal auch einer kleinenprise Wahnsinn.

Nimm Platz. Fühl dich wohl. Genieße den Moment.

# Wie bei Mama wie von früher, nur heute und bei Oma

Tradition. Liebe. Gefühl.

## unsere Tagesgerichte

Unsere Gerichte erinnern an die Küche von früher, an dampfende Töpfe, den Duft vom Butter in der Pfanne und das gute Gefühl, wenn Oma oder Mama den Löffel in der Hand hatte.

Wir glauben, bei traditionellen Rezepten muss man das Rad nicht neu erfinden. Man muss nur zuhören, abschmecken und mit ehrlichen Zutaten und echter Hingabe kochen. So wie damals. Nur eben heute.

Unsere Tagesgerichte sind eine kleine Verbeugung vor den großen Köchinnen unserer Kindheit Oma. Mama. Tanten. Menschen, die mit einfachen Zutaten echte Lieblingsessen gezaubert haben.

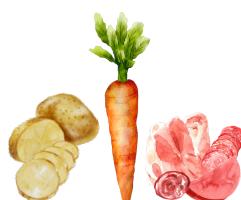
Darum gibt's bei uns regelmäßig wechselnde Hausgerichte, ehrlich gekocht, liebevoll gewürzt und warm wie früher.

## hier oder zum mitnehmen

zum hier essen oder einer ToGo Box zum mitnehmen.

Hauptgang  
€10,9

Eintopf  
€7,5



## Jede Woche andere Gerichte

### Montag

KÖNIGSBERGER KLOPSE  
mit Buttertüffeln

ERBSENEINTOPF  
Wiener

### Donnerstag

JÄGERSCHNITZEL  
mit Spirelli und Tomatensauce

KOHLEINTOPF  
Tüffeln I Kassler I Knacker

### Freitag

BECHAMELTÜFFELN  
Hähnchenkeule

KÄSE LAUCHSUPPE  
mit Kartoffeln und Hackfleisch

### Samstag

BOULETTEN  
mit Tüffeln und Erbsen in Sahnesauce

LINSENEINTOPF  
mit Speck und Apfelessig

### Sonntag

SENFEI  
mit Buttertüffeln und Rote Beete

HÜHNEREINTOPF  
mit Sellerie, Karotten und Suppennudeln

# Signature wie man es kennt, nur anders Dishes

Markenzeichen.  
Herzstücke.  
Kochkunst.

## Die Roulade

Tradition neu gedacht

### Kohlroulade

gefüllt mit regionalem Fleisch vom **Schlachthof Mario Mantey aus Ückeritz**, Tüffeln, Senf und Kapern

€14.9

### Rindsroulade

Speck, Essiggurken, Tüffelstampf mit **Tüffeln aus Griebenow von Queerbeet oder Demminer Tüffeln** und gebratenes Wurzelgemüse

€25.8

### Rotkohl Wild Roulade

mit **Usedomer Wildfleisch**, geschmortes Rotkraut, Johannis Beeren, Senf und hausgemachte Gnocchi

€22.5



### Spitzkohl Quinoa Roulade

mit sautiertem Gemüse, Salsa Verde, Chilimayonnaise und heimischem **Käse von der Mobilen Käserei Kentzlin**

€14.5

### Wirsingkohl Wels Roulade

mit heimischen **Wels aus Altkalen**, Kräuter Pappardelle, Gurke und Perlzwiebeln

€19.8



In der HeimArt Küche feiern wir das, was schon immer gut war und geben ihm neuen Raum. Unsere Rouladen sind Hommage und Handschrift zugleich. Inspiriert von traditionellen Rezepten, gefüllt mit den besten Zutaten der Region und kreativ interpretiert. Ob klassisch mit Rind und Speck, vegetarisch mit Quinoa oder mutig mit Kabeljau im Wirsing – jede unserer Rouladen erzählt ein Stück Heimat. Immer handgerollt, mit Liebe zubereitet und begleitet von Saucen, Wurzeln, Kräutern und Erinnerungen.

# Vorhang auf für den Genuss

Wat vörweg.  
hier beginnt eure HeimaRt Reise

Nicht zu groß, nicht zu schwer.  
Unsere Salate, Vorspeisen und Suppen sind  
zum Ankommen gedacht. Klein, leicht im  
Format und mit viel Geschmack.

## leichte HeimaRt

Frisch, leicht und mit Tiefe. Saisonal, ehrlich und  
mit Liebe angemacht.

lauwarmer Wurzel Gemüsesalat   
**Usedomer Aprikosenessig und Öl**, Buchweizen,  
Kräuter, **Lindenhonig aus dem Honigladen**  
**Lindenfelde** und Salatherzen

€8.5

grüne Salate   
geröstete Brotwürfel, Thymian Dressing,  
gekochtes Ei, Tomaten und gebratene Pilze  
€8.9

Cesar salad   
Salatherzen, original Ceasar salad Dressing,  
geröstetes Knoblauchbrot, Kirschtomaten, Grana  
Padano und Kapern  
€9.5

Rote Beete und Feta   
grüne Salate mit eingekochter Rote Beete, BIO  
Fetakäse, Gurke, Knoblauch und Senfdressing  
vom **original Tutower Senf**  
€9.8  
Vegan mit mariniertem Tofu

## Der HeimaRtAUFTAKT

Klein im Format, groß im Geschmack.

Rote Beete Tatar 

mit Kapern, Meerrettich, marinierte Senfkörner  
und eingelegte Rote Beete süß sauer **aus**

**Griebenow von Queerbeet**

€8.9

hausgebeizter heimischer Saibling

**von den Müritzfischern** mit Salatherzen,  
hausgemachte Senf Mayonnaise, Senfgurken und  
geröstetem Brot

€13.5

## Blick in den HeimaRtTOPF

Wenn es aus dem Topf kommt, wird es gemütlich.

Blumenkohlsuppe 

mit frischem Majoran, getrocknete Tomaten und  
Knoblauchbrot

€6.9

klare Suppe Huhn

mit Mama's Suppennudeln, buntes Gemüse und  
Kräuteröl

€7.8

Tüffel Suppe

mit Schweinebauch und Wiener vom **Schlachthof**  
**Mario Mantey aus Ückeritz**, Wurzelgemüse,  
Thymian und Meerrettichöl  
€6.5



# Voll auf die Gabel

Deftig. Fein. Echt.

# der große Auftritt

De lütte Snack is vörbi, op de Gabel, färig, go!

## Hauptgänge mit Hand und HeimaRt

Hier kommt zusammen, was wir lieben, gutes Fleisch, frischer Fisch, saisonales Gemüse und kreative Beilagen. Ehrlich zubereitet, mit Respekt vor dem Produkt und einem Blick zurück auf Omas Küche. Traditionelles Handwerk trifft auf moderne Aromen. Hausgemacht, herhaft, HeimaRt pur.

### Kotelett vom Schwein



vom **Schlachthof Mario Mantey aus Ückeritz**, mit geröstetem Wurzelgemüse, Rahmpilze, hausgemachte Gnocchi, Thymian und Speckmarmelade

€18,5

### geschmorte Rinder Rippchen



mit **Störtebecker Schwarzbier**, Selleriestampf, Salsa Verde, BBQ Sauce, Rote Zwiebeln und Coleslaw Salat

€23.5

### heimisches Saiblingsfilet

von den **Müritzfischern** mit **Satower Sandorn**

Buchweizen Risotto, Dill, Gurke, glasiertem Lauch und Senf

€21.9

### Eisbein HeimaRt

ohne Knochen mit Erbsenpüree, Tüffelstampf, **original Tutower Senf**, Spitzkohl und Thymiansoße

€16.5

### Sanddorn Buchweizen Risotto



mit Kohlrabi Salat, glasiertem Lauch, Rote Zwiebeln und **original Tutower Senf**  
€14.5

### Maishähnchenbrust



mit Spitzkraut Walnuss Tarte, Majoran, Muskatnuss Veloute und Paprika Chili Brösel  
€19.9

### Kräuterpappadelle



mit Thymian, Birnen, Petersilienwurzel, Pastinaken, geröstete Walnüsse und Rotkraut  
€14.8

mit feinem Entenragout

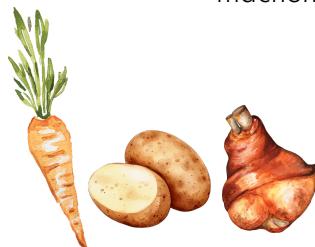
vom **Geflügelhof Ehlert Groß Toitin**

€23.5

### mehr als nur Beilagen



Fleischlos glücklich? Geht bei uns ganz einfach. Unsere Beilagen sind so raffiniert, dass sie auch alleine glänzen, deshalb könnt ihr Gerichte einfach vegetarisch bestellen. Sagt uns Bescheid und wir machen es möglich.



Dat söte Enn!

# für die Für die Seele, nicht nur für den Magen die nie genug kriegen

## Weil es mit HeimaRt am schönsten endet

Ein gutes Essen endet am besten mit einem kleinen Glücksmoment. Unsere Desserts sind handgemacht, hausgemacht und herzerwärmend.

### Kirschgrütze

mit Zimtstreusel und  
Buttermilchmousse

€8.5

### Sanddorn Crème brûlée

mit hausgemachtem Sauerrahmeis  
und **Honig aus Lindenfelde**

€8.9

### Birnen mit Klüt

Braune Butter | Thymianl  
Butterbrösel

€7.8

## unsere Quarkbällchen

Manche Rezepte begleiten uns ein Leben lang. Unsere Quarkbällchen sind eine Liebeserklärung an das, was früher schon gut war und heute mit einem Hauch Kreativität zum süßen Signature Dish wird. Frisch gebacken, innen weich, außen goldbraun.

Immer handgemacht. Immer mit HeimaRt Liebe.  
Achtung: Wartezeit. Gut Ding braucht weile.

### Natur

mit Puderzucker und süßer Sahne

€6.2

*klassisch*

### Zimt Apfel

Oma's Boskopp Apfelmus und  
Butterzimtbrösel

€6.9

*wie Oma's Apfelikülein nur in Rund*

zusätzlich

eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis

€2.0

### Birne Helene

Karamell Birnen Ragout  
mit Schokoladensoße und geröstete  
Haselnüsse

€8.9

*ein Dessertklassiker neu gerollt*

