

~ HEIMAT
BRUNSHAUPTEN
RESTAURANT

„Den Augenblick genießen,
Schluck für Schluck.“
Bhupinder Dass, Gastgeber

Aperitifs

Sanddorn Spritz 9,50
Sanddornlikör von der Satower Mosterei
Sekt

Wald Berry 9,50
Waldbeerlikör von der Satower Mosterei
Mistelhain Trend

Heidelbeerwein Spritz 9,50
Heidelbeerwein von der Satower Mosterei

Rhabaroni 10,90
Rhababerlikör von der Satower Mosterei
Cubanze Gin | Antica Formula

Durstlöscher (alkoholfrei)

Quitten-Schorle, 0,33l 4,80
von der Satower Mosterei

Hausgemachter Eistee 5,50
regelmäßig wechselnd – sprich uns gerne an!



Die Satower Mosterei ist ein Mecklenburger Traditions- und Familienunternehmen, das seit 1978 Obst und Beeren zu Saft, Nektar und anderen Getränken verarbeitet. Das Sortiment umfasst über 50 Sorten, darunter Äpfel, Birnen, Sauerkirschen, Rhabarber, Johannisbeeren, Sanddorn, Erdbeeren und Granatapfel.

Biere

Kühlungsborner Helles vom Fass, 0,4l 5,20
naturtrüb

Störtebeker, 0,33 l 4,30

Atlantik Ale oder Atlantik Ale alkoholfrei

Craftbeer-Spezialität 5,90

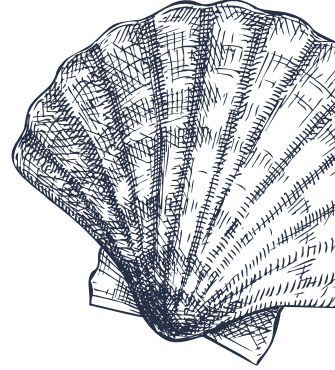
Hoppen un Molt, 0,33l

Pale Ale, India Pale Ale oder dunkles Lager

Das Craftbeer beziehen wir von "Hoppen un Molt" - einer kleinen Brauerei in Warnemünde. Mit Leidenschaft und handwerklichem Können wird hier alles andere als ein Massenprodukt gebraut. Dafür fahren unsere Mitarbeiter extra selbst in die Brauerei, um euch diesen Geschmack näherbringen zu können. Es gibt nämlich keinen Lieferservice seitens der Brauerei.



~ HEIMAT
BRUNSHAUPTEN
RESTAURANT



“Was bei uns auf den Teller kommt,
erzählt eine Geschichte: von Handwerk
und Leidenschaft für echte Lebensmittel
aus der Region.”

Frank Haarde, Küchenchef

Der Lütte Vorweg

saisonal, frischer Blattsalat 7,50

Buttercroûtons | Landschinkenchip
pochiertes Ei vom Hof Bredenkamp

2025 | „Unfassbar 15“ 11,00
Sauvignon Blanc & Weißburgunder & Rivaner & Riesling
Weingut Korrell | BIO | Nahe | Deutschland | trocken | 0,2l

aus unserer Upstalsboom Heimat 13,50

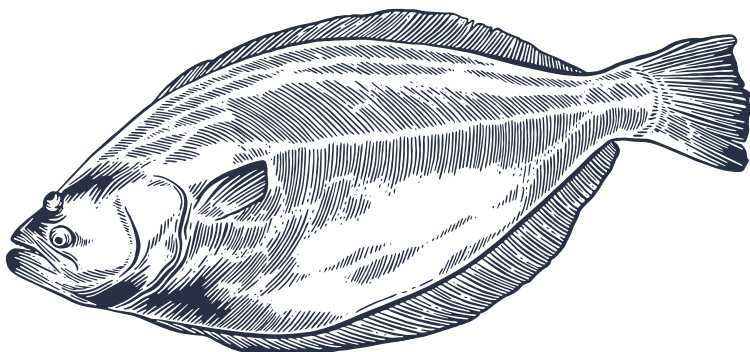
Ender Sherrymatjesfilet
gepickelte rote Zwiebeln | Käpt'n Korn Brot
nach Rezept des Hauses | Gewürzgurke

2025 | „Cuvée Blanc“ 10,00
Sauvignon Blanc & Chardonnay & Muskateller & Weißburgunder
Weingut Zeter | Pfalz | Deutschland | trocken | 0,2l

Panna Cotta vom Helgoländer Hummer 17,00

marinierte Nordseekrabben
Buttermilch | Schnittlauch-Öl

2024 | Chardonnay "Schützen" 11,50
Weingut Prieler | BIO.DEMETER
Leithaberg | Österreich | trocken | 0,2l



Zum Löffeln

Sophias weiße Kartoffelsuppe 12,00

an Warener Rauchaal vom Müritz Fischer
Kartoffeltaler

2025 | Sauvignon Blanc 10,50
Weingut Peth-Wetz | BIO
Rheinhessen | Deutschland | trocken | 0,2l

Geflügelrahmsuppe vom Huhn 9,50

“Ostseeblick” vom Hof Bredenkamp
Brustfleisch | Karotte | Erbse

2025 | Müller-Thurgau 10,00
Weingut Klaus Böhme
Saale-Unstrut | Deutschland | trocken | 0,2l

Vegetarisch

Eiernudeln vom Hof Postma aus 18,50

Lambrechtshagen
ofengetrocknetes Gemüse | frische Kräuter
Basilikum-Öl

2024 | Rosé Cuvée 10,00
Zweigelt & Merlot & Cabernet Sauvignon & Syrah & Blaufränkisch
Weingut Salzl | Neusiedlersee | Österreich | trocken | 0,2l

"Des Norddeutschen wertvollstes Gut"

Welsfilet von der Altkalener Farm 25,00

karamellierte Birne
Rote Bete-Kartoffelcreme

2025 | Grauburgunder "Heimat" 10,00
Weingut Peth-Wetz | Rheinhessen | Deutschland
trocken | 0,2l

"Die launische Forelle" 27,50

Goldforellenfilet aus unserer
"Ursprungs Fischaktie"
Julias Gurkensalat | Linsen | Rote Bete Butter

2024 | Catarratto & Zibibbo 10,50
Vini Vaccaro | BIO | Sizilien | Italien | trocken | 0,2l

~ HEIMAT
BRUNSHAUPTEN
RESTAURANT

“Nachhaltigkeit, Regionalität und Authentizität prägen alles, was wir tun - aus Liebe zu guten Zutaten und echten Genussmomenten.”

Frank Haarde, Küchenchef

Aus Wald & Wiese

Zwerchrippe von der Lambrechtshagener Färsen 34,00

18 Stunden gegart | Brombeer-Pfefferjus
Kürbispüree | sautierte Kartoffeln

2023 | "Highway to hell" 10,50
Monastrell | Bodegas Langa | BIO
Valencia DO | Spanien | trocken | 0,2l

Heuschwein Kotelett vom Hof Bredenkamp 28,50
geröstete Karotte | Erdapfelrose | Mairübchen

2022 | Corvina "Val dei Molini" 10,50
Cantina di Costuza
Gardasee | Venetien | Italien | trocken | 0,2l

Gulasch vom Wittenbecker Weiderind 23,00
Pilze | Möhre | Pastinaken-Zwiebelstampf

2024 | "Petz" 10,50
Syrah & Merlot | Weingut Zeter
Pfalz | Deutschland | trocken | 0,2l

Unser Tipp:

Gutes Essen sollte man zusammen genießen. Unsere Schlachteplatte kommt in die Tischmitte und wird brüderlich und schwesterlich geteilt. Wie zu Omas Zeiten.

Regionale Schlachteplatte für Zwei 34,00

Krautfleisch und Salami vom Wittenbecker Weiderind | Leberwurst, Bierschinken aus dem Glas und Mettwurst vom Hof Bredenkamp
Biokäse vom Hof Postma
Mecklenburger Landschinken | Gurke & Radischen
Butter & Bauernbrot

2023 | Regent 10,50
Schloss Rattey | Landwein
Mecklenburg-Vorpommern | Deutschland | trocken | 0,2l



Hüftgold

Erdbeeren in Boomsecco 10,50
halbgeschlagene Vanillesahne | frische Minze

Gemeinschafts-Tiramisu mit der Satower Mosterei 15,00
Lass dich überraschen!

2021 | "Cuvée Beereauslese" 7,00
Welschriesling & Chardonnay | Weingut Kracher
Neusiedlersee | Österreich | süß | 5cl

Unser Durcheinander 12,00
Schokoladen Eierlikör-Mousse
Mascarpone | Kaffee |
gequetschte Heidelbeeren

2025 | Rotling 5,00
Müller-Thurgau & Domina | Weingut Juliusspital |
Franken | Deutschland | halbtrocken | 0,1l

