



Herzlich Willkommen im „Himmel“

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich im Gasthof & Pension „Zum Himmel“.

Unsere Gaststätte wurde im Jahre 1900 erbaut und ist somit die älteste und traditionsreichste des Ortes und der umliegenden Gemeinden.

Seit 2002 freuen wir uns, die Geschichte des „Himmels“ weiter zu schreiben.

So sind in den letzten Jahren einige Erweiterungen und Veränderungen vorgenommen worden. Nach und nach wurden aus dem alten Stall und dem ehemaligen kleinen Wohnblock neue, schöne Gästezimmer.

Der Saal wurde auf den alten Fundamenten des nach der Wende abgerissenen Gebäudes wieder aufgebaut und erfreut sich einiger Beliebtheit für Feiern und Feste aller Art. Auch der Gastraum wurde erweitert und ein schöner Empfangsbereich für unsere Gäste geschaffen.

Wir legen sehr großen Wert auf die liebevolle und frische Zubereitung unserer Speisen, einen freundlichen und zuvorkommenden Service sowie ein gepflegtes und gemütliches Ambiente. Selbstverständlich erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal eine Auflistung von Allergenen und Zusatzstoffen unserer Speisen und Getränke sowie kompetente Beratung.

Zum Schluss noch eine kleine Anekdote:

Warum der „Himmel“ „Himmel“ heißt – aus einem Zeitungsartikel von Alfred Knoll:

„Erster Pächter des Gasthofes war Max Bomsin. Er war gelernter Sattler und Tapezierer und, bevor er den Gasthof übernahm, einige Jahre in Amerika gewesen. Bomsin war ein fröhlicher Mensch. In der Nähe des späteren Bahnhofs in Kröslin gab es eine Gaststätte, „Hölle“ genannt, weil hier manchmal zwielichtige Geschäfte gemacht wurden, z.B. mit Wilddieben. Bomsin sagte, wenn da die Hölle ist, dann ist hier der Himmel. Der Name „Zum Himmel“ wurde populär und war weithin bekannt.“

Fühlen Sie sich also wie im „Himmel“ und genießen eine kleine Flucht aus dem Alltag!

Ihre Familie Schiemann



Vorspeisen & Kleinigkeiten

Soljanka

deftige Suppe mit Zitrone und Sahnehäubchen verfeinert, dazu helles Brot

4,90 €

Tomatensuppe

mit Basilikum-Schmand verfeinert, serviert mit Brot

3,90 €

Toast „Hawai“

mit Kochschinken, Ananas und Käse gratiniert

7,10 €

Würzfleisch

vom Schwein, mit Champignons, gratiniert mit Käse dazu Weißbrot

5,70 €

Strammer Max

gebuttertes Brot mit Würfeln von mildgeräuchertem Schinken mit 2 Spiegeleiern

6,20 €



Salate

Gemischter Salat

mit knackigem Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Ei und French-Dressing

Klein 5,60 € Groß 7,80 €

Thunfischsalat

mit knackigem Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Ei, Thunfisch und French-Dressing

Klein 6,60 € Groß 8,80 €

Salat nach Art des Hauses

mit knackigem Eisbergsalat, Streifen von der gegrillten Hähnchenbrust, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, und French-Dressing

11,40 €

Vegetarisch

Original Griechischer Feta

mit knackiger Paprika, Zucchini, Oliven und Knoblauch im Ofen gebacken, dazu servieren wir frisches Baguette

11,80 €

Hausgemachte Bratlinge

aus Haferflocken und fein geriebenem Edamer an einem Kartoffel-Blattspinat-Ragout

11,60 €

Champignons im Knuspermantel

auf knackigem Eisbergsalat mit Knoblauchdip dazu reichen wir Baguette

11,90 €

Kindergerichte

2 Kartoffelpuffer

mit Apfelmus

4,70 €

Nudeln mit Tomatensoße

und Bärentatzen

6,30

3 Chicken Nuggets

mit Pommes

5,90 €



Hauptgerichte

Großes Bauernfrühstück

aus knusprigen Bratkartoffeln und 3 Eiern, garniert mit Gewürzgurke

9,90 €

Eisbein

mit lieblichem Sauerkraut und Salzkartoffeln serviert, dazu reichen wir mittelscharfen Senf

10,20 €

Hamburger Schnitzel

Schweineschnitzel mit Spiegelei, dazu wahlweise knusprige Bratkartoffeln oder hausgemachter Kartoffelsalat

13,80 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

gratiniert mit Pfirsichspalten und zartschmelzendem Käse, serviert mit Kroketten

13,80 €

Hausgemachte Rinderroulade

in kräftiger Bratensoße geschmort, angerichtet mit feinwürzigem Rotkohl und Salzkartoffeln

15,90 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit pikanter Pfefferrahmsoße, serviert mit Kartoffelkroketten

14,90 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit würzigen Steinpilzen in Rahmsoße, dazu gebackene Rösti-Taler

18,80 €

Schweinesteak au four

gegrilltes Schweinesteak überbacken mit Würzfleisch und zartschmelzendem Käse, dazu reichen wir gebackene Kartoffelkroketten

18,80 €

Schweinesteak

saftig gegrillt, mit Rahmchampignons, dazu Kartoffelkroketten

15,30 €

Schweinesteak

mit hausgemachtem Letscho und knusprigen Pommes Frites

15,30 €

Schweinesteak

saftig gegrillt mit würziger Kräuterbutter und knusprigen Pommes Frites

15,10 €

Rumpsteak

ca. 200g

medium gegrillt, mit würziger Kräuterbutter und knusprigen Pommes Frites

20,80 €

Alle Hauptgänge werden mit einer Salatbeilage serviert.



Fischgerichte

Matjesfilet

mit hausgemachter Remoulade und Roten Zwiebeln garniert, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln

9,90 €

Hausgemachte Bratheringe

nach altem Rezept in einem mild-säuerlichen Sud mit Zwiebelringen und Gewürzen, angerichtet mit Bratkartoffeln

9,90 €

Filet vom Ostseezander

gebraten, mit Kräuterrahmsoße und gebutterten Salzkartoffeln

17,80 €

Dorschfilet

gebraten, mit Kräuterrahmsoße und gebutterten Salzkartoffeln

17,60 €

Lachsfilet

überbacken mit einer Kräuter-Mandel-Kruste auf Blattspinat mit Knoblauch verfeinert, angerichtet mit Bandnudeln

17,90 €

Wildgerichte

- unser Wild stammt ausschließlich aus heimischen Wäldern

Hirschrückensteaks

mit Steinpilzen in Rahmsoße, dazu gebackene Kartoffelkroketten

22,40 €

Hirschkeulenbraten

aus dem Ofenrohr mit feinwürzigem Rotkohl und Kartoffelklößen serviert

19,90 €

Wildschweinbraten

in kräftiger Soße geschmort, mit Pfirsich und Preiselbeeren, feinwürzigem Rotkohl und Salzkartoffeln

18,90 €

Alle Hauptgänge werden mit einer Salatbeilage serviert.

Eiskarte



Cup Dänemark

3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensoße
5,30 €

Curacao Blue Becher

3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Blue Curacao
6,40 €

Kiwi-Eisbecher

3 Kugeln Vanilleeis mit frischer Kiwi und Sahne
5,60 €

Schwedeneisbecher

Vanille- und Schokoeis mit Apfelmus und Eierlikör, garniert mit Sahne und Schokostreuseln
6,70 €

Schokoladeneisbecher

3 Kugeln Schokoeis mit Sahne und Schokoladensoße
5,30 €

Bananensplit

3 Kugeln Vanilleeis auf einer ganzen Banane, garniert mit Sahne
6,40 €

Pfirsich Melba

3 Kugeln Vanilleeis mit Pfirsichen, Himbeersoße und Sahne
5,60 €

Schwarzwälder Kirschbecher

Vanille- und Schokoeis mit Sauerkirschen und Kirschwasser, garniert mit Sahne und Schokostreuseln
7,00 €

Schlemmerbecher

3 Kugeln Erdbeereis mit gemischten Früchten, Sahne und Himbeersoße
5,60 €

Amaretto-Sommernachtstraum

3 Kugeln Erdbeereis mit gemischten Früchten und Amarettolikör, garniert mit Sahne und Himbeersoße
6,70 €

Eis mit heißen Himbeeren

3 Kugeln Vanilleeis mit heiße Himbeeren, Sahne und Schokoladensoße
7,70 €

Kindereis „Zipfelmütze“

Erdbeer- und Schokoeis mit einer Waffel-Zipfelmütze, garniert mit Sahne, Smarties und bunten Streuseln
3,60 €

Eisschokolade

Trinkschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne
4,70 €

Eiskaffee

Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne
4,70 €