



LAKEHOUSE°54
T I M M E N D O R F E R S T R A N D

Fischbrötchen

Unsere Fischbrötchen werden in Handarbeit hergestellt und traditionell gebacken, ohne Fertigprodukte, Fertigmischungen oder ähnlichem und werden bei jeder Bestellung frisch zubereitet.

| | |
|--|------|
| 1 Matjes Aalrauch ¹² | 5,- |
| 2 Bismarckhering ^{3,4} | 5,- |
| 3 Brathering, eingelegt ¹² | 6,- |
| 4 Räucherlachs wahlweise mit - Honig-Senf-Dill Sauce - Sahnemeerrettich | 6,- |
| 5 Stremellachs | 9,50 |

| | |
|---|--------|
| 6 Räucheraal aus eigener Räucherei | 10,50, |
| 7 Fischrikadelle m. Remoulade ⁴ | 5,- |
| 8 Backfisch m. Remoulade ⁴ | 8,- |
| 9 Nordseekrabben m. Remoulade ^{1,4} | 8,- |
| 10 Backfisch vegetarisch m. Remoulade | 9,- |
| 11 Backfisch vegan m. Honig-Senf-Dill Sauce | 9,- |

Küche bis 20 Uhr.

Kleinigkeiten Vorweg

| | |
|---|---------|
| 12 Räucherfischplatte für 2 Personen frischer Räucherfisch aus unserer hauseigenen Räucherei über offenem Holzfeuer im Altonaer Ofen geräuchert. Aal, Forelle, Stremellachs. zusätzlich Matjesfilet Aalrauch und Bismarckhering, dazu Honig-Senf-Dill Sauce und Sahnemeerrettich sowie Brot und Butter und Salatbeilage | 39,- |
| 13 Ceasar Salad klein Romana Salat mit hausgemachtem Ceasar Dressing, Pinienkernen, Cherry Tomaten, Croutons und Parmesan | 6,50 |
| 14 Gemischter Salat klein Feldsalat, Tomate, Mango mit hausgemachtem Himbeerdressing | 5,50 |
| 15 Bruschetta Tomaten, Knoblauch, Schalotten auf geröstetem Ciabatta | 9,- |
| 16 Hausgemachte Fischsuppe mit Filet vom Kabeljau, Zander und Rotbarsch | 17,50,- |

Fischgerichte

| | |
|--|-------|
| 17 Backfisch Naturfilet im Backteig mit lauwarmem Speckkartoffelsalat | 13,50 |
| - mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln | 16,- |
| - mit Lakehouse Pommes | 12,- |
| 18 Brathering sauer eingelegt ohne Mittelgräte mit lauwarmem Speckkartoffelsalat | 13,- |
| - mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln | 16,- |
| 19 Matjesfilet mit hausgemachter Hausfrauensauce und Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln | 18,- |
| 20 Gebratenes Zanderfilet mit Süßkartoffelpüree, Pak Choi und rote Beeteschaum | 26,- |
| 21 Fischrikadelle m. Kartoffelsalat gebraten mit Speckkartoffelsalat u. Remoulade | 10,- |

Zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.



LAKEHOUSE°54
T I M M E N D O R F E R S T R A N D

Fischgerichte

| | |
|--|-------|
| 22 Fisch and Chips Filetnuggets im Backteig mit Lakehouse Pommes, Remoulade und Zitrone | 9,50 |
| 23 Räucherfisch im Ganzen aus unserer hauseigenen Räucherei, traditionell im Altonaer Ofen geräuchert. mit Beilagen nach Wahl Forelle 3,20/100g Aal 7,20/100g Stremellachs Filet gewürzt 6,50/100g | |
| 24 Räucheraal Filet aus hauseigener Räucherei traditionell im Altonaer Ofen geräuchert - auf Schwarzbrot mit Rührei | 19,- |
| 25 Garnelen in Tempurateig gebacken wahlweise mit Sweet-Chili-Sauce oder Knoblauchdip dazu Baguettebrot | 13,50 |
| 26 Kalamares Tintenfischringe im Backteig mit Baguettebrot und Knoblauchsauce | 10,- |
| 27 Fischrikadelle mit Remoulade | 6,- |

Wildspezialitäten

Alle Fleischprodukte stammen aus unserer eigenen Jagd direkt in der Region, nur wenige Kilometer von hier entfernt und werden nach eigenem Rezept von einem befreundeten Schlachter traditionell hergestellt.

Die Wildtiere wachsen in freier Wildbahn artgerecht auf. Sie ernähren sich rein natürlich und liefern daher erlesene Fleischqualität. Wildfleisch ist zudem nachhaltig und regional.

| | |
|--|-------|
| 28 Wildcurrywurst 200gr. mit Baguettebrot | 8,50 |
| - mit Lakehouse Pommes | 11,- |
| 29 Wildbratwurst im Brötchen | 4,50 |
| 45 Wildgulasch hausgemacht, aus eigener Jagd mit frischen Spätzle | 24,50 |
| 30 Wildleberkäse m. frisch gerösteten Zwiebeln, Krautsalat u. süßem Senf | |
| - im Brötchen | 5,- |
| - mit Lakehouse Pommes | 11,- |
| - mit lauwarmem Speckkartoffelsalat | 13,- |
| - mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln | 16,- |

Specials

| | |
|---|------|
| 31 Ofenkartoffel m. Sour Creme u. Salatbeilage | 8,- |
| - m. Nordseekrabben | 19,- |
| - m. Räucherlachs | 17,- |
| - m. Black-Tiger Garnelen | 17,- |
| - m. Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade | 15,- |

Zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.



LAKEHOUSE°54
T I M M E N D O R F E R S T R A N D

| | |
|--|-------|
| 32 Ceasar Salad groß Romana Salat mit hausgemachtem Ceasar Dressing, Pinienkernen, Cherry Tomaten, Croutons und Parmesan | 13,- |
| - mit Hähnchenbrust in Cornflakespanade | 16,- |
| - mit Garnelen in Tempurateig gebacken | 17,- |
| 33 Frischer gemischter Salat Feldsalat mit Mango, Tomate und hausgemachtem Himbeerdressing | 8,- |
| 34 Hähnchenbrustfilet in knuspriger Cornflakespanade mit Sweet-Chili Sauce | |
| - mit lauwarmem Speckkartoffelsalat | 13,- |
| - mit Lakehouse Pommes | 12,- |
| - mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln | 16,- |
| 35 Lakehouse Cheeseburger wahlweise mit: Angus-Rind aus kleiner Zucht in der Region oder Wildfleisch aus unserer eigenen Jagd | 15,- |
| mit Pommes | 17,50 |
| 36 Lakehouse Chickenburger mit knusprigem Hähnchenbrustfilet | 14,- |
| mit Pommes | 16,50 |
| 37 Roastbeef mit Bratkartoffeln rosa gebraten, kalt aufgeschnitten mit Remoulade | 23,50 |
| 45 Tagliatelle mit Rindfleisch mit hausgemachter Cognac-Jus | 17,50 |
| 46 Tagliatelle mit Black-Tiger-Garnelen mit hausgemachter Krustentiersauce | 19,- |

| | |
|--|-------|
| 38 Frische Käsespätzle mit Bergkäse und frisch gerösteten Zwiebeln | 13,50 |
| 39 Hähnchen Nuggets Filet in knuspriger Panade wahlweise m. Ketchup, Mayo, Sweet-Chili-Sauce, Barbecue-Sauce | 9,- |
| 40 Portion Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln | 8,- |
| 41 Lauwarmer Speckkartoffelsalat | 5,- |
| 42 Portion Lakehouse Pommes | 4,- |
| Ketchup, Mayo, Senf, Sweet-Chili-Sauce, Barbecue-Sauce | 0,50 |
| Remoulade, Knoblauchsauce, Sour Creme, Hausfrauensauce | 2,- |
| Süßes | |
| 43 Warmer Schokokuchen m. flüssigem Kern mit Vanilleeis | 9,- |
| 44 Avocado-Schokomousse hausgemacht mit frischen Früchten | 9,- |

Zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.