

Kleinigkeiten Vorweg

12 Räucherfischplatte für 2 Personen	49,-
Frischer Räucherfisch aus unserer hauseigenen Räucherei über offenem Holzfeuer im Altonaer Ofen geräuchert. Aal, Forelle, Stremellachs, Heilbutt, Saibling. Zusätzlich Matjesfilet Aalrauch und Bismarckhering ^{3,4} , dazu Honig-Senf-Dill Sauce und Sahnemeerrettich ³ sowie selbstgebackenes Brot und Butter sowie Salatbeilage.	
13 Ceasar Salad klein	6,50
Romana Salat mit hausgemachtem Ceasar Dressing, Pinienkernen, Cherry Tomaten, Croutons und Parmesan	
14 Gemischter Salat klein	5,50
gemischte Blattsalate mit Tomate und Gurke mit hausgemachtem Himbeerdressing	
16 Hausgemachte Fischsuppe	17,50
mit Filet vom Kabeljau, Zander und Rotbarsch	
48 Thunfischsteak	14,50
angebraten mit Teriyaki Sauce, Dashi-Mayonaise und Wakamesalat	



Fischgerichte

17 Backfisch	13,50
Naturfilet vom Seelachs im Backteig mit lauwarmem Speckkartoffelsalat ¹	
- mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln	16,-
- mit Lakehouse Pommes	12,-
18 Brathering	13,-
sauer eingelegt ohne Mittelgräte mit lauwarmem Speckkartoffelsalat ¹ .	
- mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln	16,-
19 Matjesfilet	18,-
mit hausgemachter Hausfrauensauce und Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln	
47 Garnelen-Risotto	17,50
Black-Tiger-Garnelen mit frischem, cremigen Risotto	
20 Gebratene Garnelen	17,50
Black-Tiger-Garnelen mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Chili dazu Baguettebrot und Knoblauchdip	
21 Fischfrikadelle m. Kartoffelsalat	10,-
gebraten mit Speckkartoffelsalat ¹ u. Remoulade ⁴	
22 Fisch and Chips	9,50
Filetnuggets vom Seelachs im Backteig mit Lakehouse Pommes, Remoulade ⁴ und Zitrone	
49 Thunfischsteak	24,50
angebraten, im Sesammantel mit Teriyakisauce und Dashimayonaise auf Salatbett mit hausgemachtem Sesamdressing und Wakamesalat	
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	6,50/100g
Heilbutt	4,50/100g
Saibling	4,00/100g
24 Räucheraal Filet	19,-
aus hauseigener Räucherei traditionell im Altonaer Ofen geräuchert auf Schwarzbrot mit Rührei	
25 Garnelen in Tempurateig gebacken	13,50
dazu Salatbeilage mit hausgemachtem Sesamdressing und Brot wahlweise mit Sweet-Chili-Sauce oder Knoblauchdip	
26 Kalamares^{2,3}	10,-
Tintenfischringe im Backteig mit Baguettebrot und Knoblauchdip	
27 Fischfrikadelle mit Remoulade⁴	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 unserem Fleischer 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.	8,50
mit Baguettebrot	
- mit Lakehouse Pommes	11,-
29 Wildbratwurst	5,-
im Brötchen	
45 Wildgulasch	24,50
hausgemacht, aus eigener Jagd mit frischen Spätzle	
30 Wildeberkäse	
mit frisch gerösteten Zwiebeln, Krautsalat und süßem Senf	
- im Brötchen	5,-
- mit Lakehouse Pommes	11,-
- mit lauwarmem Speckkartoffelsalat ¹	13,-
- mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln	16,-

49 Wild-Bolognese	14,-
Klassische Bolognese mit Wildhackfleisch und Tagliatelle	Kinder 7,-



Specials und Extras

31 Ofenkartoffel	8,-
m. Sour Creme u. Salatbeilage	
- m. Nordseekrabben	19,-
- m. Räucherlachs	17,-
- m. Black-Tiger Garnelen	17,-
- m. Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade	15,-
32 Ceasar Salad groß	13,-
Romana Salat mit hausgemachtem Ceasar Dressing, Pinienkernen, Cherry Tomaten, Croutons und Parmesan	
- mit Hähnchenbrust in Cornflakespanade	16,-
- mit Black-Tiger-Garnelen	17,50
33 Frischer gemischter Salat	8,-
gemischte Blattsalate mit Tomate und Gurke mit hausgemachtem Himbeerdressing	
- mit Black-Tiger-Garnelen	12,-
34 Hähnchenbrustfilet	
in knuspriger Cornflakespanade mit Sweet-Chili Sauce	
- mit lauwarmem Speckkartoffelsalat ¹	13,-
- mit Lakehouse Pommes	12,-
- mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln	16,-
35 Lakehouse Cheeseburger	15,-
mit selbstgebackenem Burgerbrötchen, wahlweise mit:	
Angus-Rind aus kleiner Zucht in der Region oder Wildfleisch aus unserer eigenen Jagd	
-mit Pommes	17,50
36 Lakehouse Chickenburger	14,-
mit knusprigem Hähnchenbrustfilet	
-mit Pommes	16,50
37 Roastbeef mit Bratkartoffeln	23,50
rosa gebraten, kalt aufgeschnitten mit Remoulade ⁴	
46 Tagliatelle mit Black-Tiger-Garnelen	19,-
mit hausgemachter Krustentiersauce	
49 Wild-Bolognese	14,-
Klassische Bolognese mit Wildhackfleisch und Tagliatelle	Kinder 7,-
38 Frische Käsespätzle	13,50
mit Bergkäse und frisch gerösteten Zwiebeln	
39 Knusprige Hähnchen Nuggets	9,-
Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade wahlweise mit Ketchup, Mayo, Sweet-Chili-Sauce oder Barbecue Sauce	
40 Portion Bratkartoffeln	8,-
mit Speck und Zwiebeln	
41 Portion Speckkartoffelsalat¹	5,50
42 Portion Lakehouse Pommes	4,-
Ketchup⁴, Mayo², Senf, Sweet-Chili-Sauce, Barbecue-Sauce	0,50
Remoulade⁴, Knoblauchsauce, Sour Creme, hausgemachte Hausfrauensauce	2,-

Süßes

43 Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern	9,-
mit Vanilleeis	

44 Creme Brulee mit Vanilleeis	9,-
hausgemacht mit frischen Früchten	

Selbstgebackener Kuchen
verschiedene Sorten finden Sie in unserer Auslage