

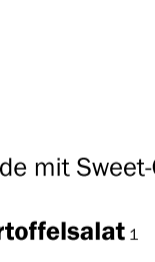
## Kleinigkeiten Vorweg

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



## Fischgerichte

<b>Backfisch</b>	13,50
Naturfilet vom Seelachs im Backteig mit lauwarmem Speckkartoffelsalat <sup>1</sup>	
- mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln	16,-
- mit Lakehouse Pommes	12,-
<b>Brathering</b>	13,-
sauer eingelegt ohne Mittelgräte mit lauwarmem Speckkartoffelsalat <sup>1</sup> .	
- mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln	16,-
<b>Matjesfilet</b>	18,-
mit hausgemachter Hausfrauensauce und Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln	
<b>Garnelen-Risotto</b>	17,50
Black-Tiger-Garnelen mit frischem, cremigen Risotto	
<b>Gebratene Garnelen</b>	17,50
Black-Tiger-Garnelen mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Chili dazu Baguettebrot und Knoblauchdip	
<b>Fischrikadelle m. Kartoffelsalat</b>	10,-
hausgemacht, gebraten mit Speckkartoffelsalat <sup>1</sup> u. Remoulade <sup>4</sup>	
<b>Fisch and Chips</b>	9,50
Filetnuggets vom Seelachs im Backteig mit Lakehouse Pommes, Remoulade <sup>4</sup> und Zitrone	
<b>Thunfischsteak</b>	24,50
angebraten, im Sesammantel mit Teriyakisauce und Dashimayonaise auf Salatbett mit hausgemachtem Sesamdressing und Wakamesalat	
<b>Räucherfisch im Ganzen</b>	
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
<b>Räucheraal Filet mit Rührei</b>	19,-
aus hauseigener Räucherei traditionell im Altonaer Ofen geräuchert auf Schwarzbrot mit Rührei	
<b>Garnelen in Tempurateig gebacken</b>	13,50
dazu Salatbeilage mit hausgemachtem Sesamdressing und Brot wahlweise mit Sweet-Chili-Sauce oder Knoblauchdip	
<b>Kalamares</b> <sup>2,3</sup>	10,-
Tintenfischringe im Backteig mit Baguettebrot und Knoblauchdip	
<b>Fischrikadelle hausgemacht mit Remoulade</b> <sup>4</sup>	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.

<b>Wildcurrywurst 200gr.</b>	8,50
mit Baguettebrot	
- mit Lakehouse Pommes	11,-
<b>Wildbratwurst</b>	5,-
im Brötchen	
<b>Wildgulasch</b>	24,50
hausgemacht, aus eigener Jagd mit frischen Spätzle	
<b>Wildleberkäse</b>	
mit frisch gerösteten Zwiebeln, Krautsalat und süßem Senf	
- im Brötchen	5,-
- mit Lakehouse Pommes	11,-
- mit lauwarmem Speckkartoffelsalat <sup>1</sup>	3,-
- mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln	6,-
<b>Wild-Burger</b>	16,-
mit Wildkräutersalat, Camembert und Wildpreiselbeeren im Brioche Brötchen	
<b>Ofenkartoffel</b>	8,-
m. Sour Creme u. Salatbeilage	
- m. Nordseekrabben	19,-
- m. Räucherlachs	17,-
- m. Black-Tiger Garnelen	17,-
- m. Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade	15,-
<b>Ceasar Salad groß</b>	13,-
Romana Salat mit hausgemachtem Ceasar Dressing, Pinienkernen, Cherry Tomaten, Croutons und Parmesan	
- mit Hähnchenbrust in Cornflakespanade	16,-
- mit Black-Tiger-Garnelen	17,50
<b>Frischer gemischter Salat</b>	8,-
gemischte Blattsalate mit Tomate und Gurke mit hausgemachtem Himbeerdressing	
- mit Black-Tiger-Garnelen	12,-
<b>Hähnchenbrustfilet</b>	
in knuspriger Cornflakespanade mit Sweet-Chili Sauce	
- mit lauwarmem Speckkartoffelsalat <sup>1</sup>	13,-
- mit Lakehouse Pommes	12,-
- mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln	16,-
<b>Lakehouse Cheeseburger</b>	15,-
Angus-Rind aus kleiner Zucht in der Region mit Cheddar, Bacon, Wildkräutersalat, Tomate, Zwiebeln, Gurkenrelish und Mojo Rojo im Brioche Brötchen	
-mit Pommes	17,50
<b>Wild-Burger</b>	16,-
Wild aus unserer eigenen Jagd, Wildkräutersalat, Camembert und Wildpreiselbeeren im Brioche Brötchen	
-mit Pommes	18,50
<b>Lakehouse Chickenburger</b>	14,-
mit knusprigem Hähnchenbrustfilet	
-mit Pommes	16,50
<b>Roastbeef mit Bratkartoffeln</b>	23,50
rosa gebraten, kalt aufgeschnitten mit Remoulade <sup>4</sup>	
<b>Tagliatelle mit Black-Tiger-Garnelen</b>	19,-
mit hausgemachter Krustentiersauce	
<b>Rindercarpaccio</b>	14,50
mit Wildkräutersalat, Parmesan, Pesto und Pinienkernen	
-als Surf & Turf mit drei gebratenen Black-Tiger-Garnelen	19,50
<b>Ceasar-Wrap</b>	9,-
Ceasar Salad mit hausgemachtem Dressing, Cherry Tomaten, Pinienkernen, Parmesan und knuspriger Hähnchenbrust	
<b>FrISChe Käsespätzle</b>	13,50
mit Bergkäse und frisch gerösteten Zwiebeln	
<b>Knusprige Hähnchen Nuggets</b>	9,-
Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade wahlweise mit Ketchup, Mayo, Sweet-Chili-Sauce oder Barbecue Sauce	
<b>Portion Bratkartoffeln</b>	8,-
mit Speck und Zwiebeln	
<b>Portion Speckkartoffelsalat</b> <sup>1</sup>	5,50
<b>Portion Lakehouse Pommes</b>	4,-
<b>Ketchup</b> <sup>4</sup> , <b>Mayo</b> <sup>2</sup> , <b>Senf</b> , <b>Sweet-Chili-Sauce</b> , <b>Barbecue-Sauce</b>	0,50
<b>Remoulade</b> <sup>4</sup> , <b>Knoblauchsauce</b> , <b>Sour Creme</b> , <b>hausgemachte Hausfrauensauce</b>	2,-



## Süßes

<b>Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern</b>	9,-
mit Vanilleeis	
<b>Creme Brulee mit Vanilleeis</b>	9,-
hausgemacht mit frischen Früchten	

**Selbstgebackener Kuchen**  
verschiedene Sorten finden Sie in unserer Auslage