LAKEHOUSE 54
FISH & SEAFOOD · STEAKS

Kleinigkeiten Vorweg

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 Bismarckheringe dazu Honig-Senf-Dill Sauce und Sahnemeerrettich sowie Brot, Butter und Salatbeilage

Ceasar Salad klein 6,50
Romaine Salat mit hausgemachtem Ceasar Dressing Pinienkernen, Cherry Tomaten, Croutons und Parmesan

Gemischter Salat klein 5,50
Wildkräutersalat mit Tomate und Gurke mit hausgemachten Himbeerdressing

Hausgemachte Fischsuppe 17,50
„Lakehouse Art" mit Filet vom Kabeljau, Zander und Rotbarsch

Thunfischsteak 14,50
im Sesammantel, angebraten mit Teriyaki Sauce, Dashi-Mayonnaise, Wakamesalat und Wildkräutersalat mit hausgemachtem Sesamdressing

Fischgerichte

Backfisch 13,50
Naturfilet vom Seelachs im Backteig mit lauwarmem Speckkartoffelsalat

- mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln 16.-
- mit Lakehouse Pommes 12.-

Brathering 13.-
sauer eingelegt ohne Mittelgräte mit lauwarmem Speckkartoffelsalat

- mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln 16.-

Matjesfilet 18.-
mit hausgemachter Hausfrauensauce und Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln

Garnelen-Risotto 17,50
Black-Tiger-Garnelen mit frischem, cremigen Risotto

Gebratene Garnelen 17,50
Black-Tiger-Garnelen mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Chili dazu Baguettetoast und Knoblauchdip

Fischfrikadelle m. Kartoffelsalat 10.-
hausgemacht, gebraten mit Speckkartoffelsalat u. Remoulade

Fisch and Chips 9,50
Fishnuggets vom Seelachs im Backteig mit Lakehouse Pommes, Remoulade und Zitrone

Thunfischsteak 24,50
angebraten, im Sesammantel mit Teriyakisauce und Dashimayonnaise auf Salatbett mit hausgemachtem Sesamdressing und Wakamesalat

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

Räucheraal Filet mit Rührei 19.-
aus hauseigener Räucherei traditionell im Altonaer Ofen geräuchert auf Schwarzbrot mit Rührei

Garnelen in Tempuateig gebacken 13,50
dazu Salatbeilage mit hausgemachtem Sesamdressing und Brot wahlweise mit Sweet-Chili-Sauce oder Knoblauchdip

Kalamares 10.-
Tintenfischringe im Backteig mit Baguettetoast und Knoblauchdip

Fischfrikadelle hausgemacht 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 unserem Fleischer traditionell hergestellt.
Das Wildfleisch wird in fester Wildhalts entgrenzt auf. Sie ernähren sich rein nur aus pflanzlichen Nahrungen und erlesene Fleischqualität. Wildfleisch ist zudem nachhaltig und regional

Wildcurrywurst 200gr. 8,50
mit Baguettebrot

- mit Lakehouse Pommes 11.-

Wildbratwurst 6.-
im Brötchen

Wildgulasch 24,50
hausgemacht, aus eigener Jagd mit frischen Spätzle

Wildleberkäse 6.-
mit frisch gerösteten Zwiebeln, Krautsalat und süßem Senf

- **im Brötchen** 6.-
- **mit Lakehouse Pommes** 11.-
- **mit lauwarmen Speckkartoffelsalat** 3.-
- **mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln** 6.-

Wild-Burger 16.-
mit Wildkräutersalat, Camembert und Wildpreiselbeeren im Brioche Brötchen

Specials und Extras

Ofenkartoffel 8.-
m. Sour Creme u. Salatbeilage

- **m. Nordseekrabben** 19.-
- **m. Räucherlachs** 17.-
- **m. Black-Tiger-Garnelen** 17.-
- **m. Hähnchentrauffilet** in Cornflakespanade 16.-

Ceasar Salad groß 13.-
Romaine Salat mit hausgemachtem Ceasar Dressing Pinienkernen, Cherry Tomaten, Croutons und Parmesan

- **mit Hähnchenbrust in Cornflakespanade** 16.-
- **mit Black-Tiger-Garnelen** 17,50

Frischer gemischter Salat 8.-
gemischte Blattsalate mit Tomate und Gurke mit hausgemachtem Himbeerdressing

- **mit Back-Tiger-Garnelen** 12.-

Rindercarpaccio 14,50
mit Wildkräutersalat, Parmesan, Balsamico-Glace und Pinienkernen

-als Surf & Turf mit drei gebratenen Black-Tiger-Garnelen 19,50

Lakehouse Cheeseburger 16.-
Angus-Rind aus sehr kleiner Zucht mit Weidehaltung in der Region mit Cheddar, Bacon, Wildkräutersalat, Tomate, Zwiebeln, Gurkenreihen und Mojo Rojo im Brioche Brötchen

-mit Pommes 17,50

Wild-Burger 16.-
Wild aus unserer eigenen Jagd, Wildkräutersalat, Camembert und Wildpreiselbeeren im Brioche Brötchen

-mit Pommes 18,50

Lakehouse Chickenburger 14.-
mit knusprigen Hähnchentrauffilet wahlweise mit White Smoke Sauce oder Dänischer Remoulade

-mit Pommes 16,50

Roastbeef mit Bratkartoffeln 23,50
rosa gebraten, kalt aufgeschnitten mit Remoulade

Tagliatelle mit Black-Tiger-Garnelen 19.-
mit hausgemachter Knoblauchsauce

Hähnchenbrustfilet
in knusprigter Cornflakespanade mit Sweet-Chili Sauce

- **mit lauwarmem Speckkartoffelsalat** 16.-
- **mit Lakehouse Pommes** 14.-
- **mit Bratkartoffeln** m. Speck u. Zwiebeln 16.-

Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln 17,50

- mit Pommes 16.-

Ceasar-Wrap 9.-
Ceasar Salad mit hausgemachtem Dressing, Cherry Tomaten, Pinienkernen, Parmesan und knusprigter Hähnchenbrust

Frische Käsespätzle 13,50
mit Bergkäse und frisch gerösteten Zwiebeln

Knusprige Hähnchen Nuggets 9.-
Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade wahlweise mit Ketchup, Mayo, Sweet-Chili-Sauce oder Barbecue Sauce

Portion Bratkartoffeln 8.-
mit Speck und Zwiebeln

Portion Speckkartoffelsalat 6,50

Portion Lakehouse Pommes 4.-

Ketchup „ Mayo „ Senf, Sweet-Chili-Sauce, Barbecue-Sauce 0,50

Remoulade „ Knoblauchsauce, Sour Creme, hausgemachte Hausfrauensauce 2.-

Süßes

Warmer Schokokuchen
mit flüssigen Kern
mit Vanilleeis 9.-

Warmer Äpfelstrudel mit Vanillesauce 6.-

- mit Vanilleeis 7,50