



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

Aktionskarte

Kürbiscremesuppe groß 9,50
klein 5,50

*

Tagliatelle mit Kürbis 12,50
mit Rinderfiletstreifen 23,50

*

Hausgemachtes Labskaus 17,50
mit Spiegelei, Matjes, rote Beete und Gewürzgurke

*

Frisches Kabeljaufilet gebraten 26,50
mit Senf-Dill-Sauce, Drillingen und Fenchel-Kirschtomaten

*

Rinderfilet Scheiben gebraten 32,-
mit Jus, Wurzelgemüse und Drillingen

*

Tagliatelle in Fetakäsesauce mit Tomaten 17,50
mit Rinderfiletstreifen 29,50

*

Karamelisierter Hokaidokürbis mit Vanilleeis 9,50
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl





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

Kleinigkeiten Vorweg

Räucherfischvariation klein

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 Sahnemeerrettich³ sowie Brot, Butter und Salatbeilage.

24,-

Cesar Salad klein

Romana Salat mit hausgemachtem Cesar Dressing, Pinienkernen, Cherry Tomaten, Croutons und Parmesan

7,50

Gemischter Salat klein

Saisonale Blattsalate mit Tomate, Gurke und Mango mit hausgemachtem Himbeerdressing

6,50

Hausgemachte Fischsuppe klein

„Lakehouse Art“ mit Filet vom Kabeljau, Zander und Rotbarsch

8,50

Thunfischsteak

im Sesammantel, angebraten mit Teriyaki Sauce, Dashi-Mayonaise, Wakamesalat und saisonalen Blattsalaten mit hausgemachtem Sesamdressing

14,50





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

Fischgerichte

Backfisch

Naturfilet vom Seelachs im Backteig
mit lauwarmem Speckkartoffelsalat¹

13,50

- mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln

16,-

- mit Lakehouse Pommes

12,-

Brathering

sauer eingelegt ohne Mittelgräte
mit lauwarmem Speckkartoffelsalat¹

13,-

- mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln

16,-

Matjesfilet

mit hausgemachter Hausfrauensauce
und Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln

18,-





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

Fischgerichte

Gebratene Garnelen

Black-Tiger-Garnelen mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Chili dazu Baguettebrot und Knoblauchdip

17,50

Fischfrikadelle m. Kartoffelsalat

hausgemacht, gebraten mit Speckkartoffelsalat¹ u. Remoulade⁴

10,-

Fisch and Chips

Filetnuggets vom Seelachs im Backteig mit Lakehouse Pommes, Remoulade⁴ und Zitrone

9,50

Thunfischsteak

angebraten, im Sesammantel mit Teriyakisauce und Dashimayonaise auf Salatbett mit hausgemachtem Sesamdressing und Wakamesalat

24,50

Räucheraal Filet mit Rührei

aus hauseigener Räucherei traditionell im Altonaer Ofen geräuchert auf Schwarzbrot mit Rührei

19,-





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

Fischgerichte

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

Räucherfischplatte für 2 Personen

55,-

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 Sahnemeerrettich³
sowie Brot, Butter und Salatbeilage.





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

Fischgerichte

Hausgemachte Fischsuppe

„Lakehouse Art“ mit Filet vom Kabeljau, Zander und Rotbarsch

17,50

Garnelen in Tempurateig gebacken

dazu Salatbeilage mit hausgemachtem Sesamdressing und Brot
wahlweise mit Sweet-Chili-Sauce oder Knoblauchdip

13,50

Kalamares ^{2,3}

Tintenfischringe im Backteig
mit Baguettebrot und Knoblauchdip

10,-

Fischfrikadelle hausgemacht mit Remoulade ⁴

6,-





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

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.

Wildcurrywurst 200gr.

mit Baguettebrot

8,50

- mit Lakehouse Pommes

11,-

Wildbratwurst

im Brötchen

5,-

Wildgulasch mit Waldpilzen und Spätzle

28,50

Wildleberkäse

mit frisch gerösteten Zwiebeln, Krautsalat und süßem Senf

- im Brötchen

5,-

- mit Lakehouse Pommes

11,-

- mit lauwarmem Speckkartoffelsalat¹

13,-

- mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln

16,-

Wild-Burger

mit Wildkräutersalat, Camembert und Wildpreiselbeeren
im Brioche Brötchen

18,50





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

Specials und Extras

Ofenkartoffel	12,-
m. Sour Creme u. Salatbeilage	
- m. Räucherlachs	17,-
- m. Black-Tiger Garnelen	17,-
- m. Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade	15,-
Ceasar Salad groß	14,-
Romana Salat mit hausgemachtem Ceasar Dressing, Pinienkernen, Cherry Tomaten, Croutons und Parmesan	
- mit Hähnchenbrust in Cornflakespanade	16,-
- mit Black-Tiger-Garnelen	18,50
Frischer gemischter Salat	9,50
gemischte Blattsalate mit Tomate, Gurke und Mango mit hausgemachtem Himbeerdressing	
- mit Back-Tiger-Garnelen	15,-
- mit Rinderfiletstreifen	21,50
Tagliatelle mit Black-Tiger-Garnelen	22,-
mit hausgemachter Krustentiersauce	





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

Specials und Extras

Lakehouse Cheeseburger

Angus-Rind aus sehr kleiner Zucht mit Weidehaltung in der Region mit Cheddar, Bacon, saisonalem Blattsalat, Tomate, Zwiebeln, Gurkenrelish und Mojo Rojo im Brioche Brötchen

17,50

-mit Pommes

19,50

Wild-Burger

Wild aus unserer eigenen Jagd, saisonalem Blattsalat, Camembert und Wildpreiselbeeren im Brioche Brötchen

18,50

-mit Pommes

20,50

Lakehouse Chickenburger

mit knusprigem Hähnchenbrustfilet wahlweise mit White Smoke Sauce oder Dänischer Remoulade

15,-

-mit Pommes

17,50

Roastbeef mit Bratkartoffeln

rosa gebraten, kalt aufgeschnitten mit Remoulade 4

23,50





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

Specials und Extras

Rinderfilet 200 gr. mit Pfeffersauce

- mit Lakehousepommes 34,-
- mit Ofenkartoffel und Sour Creme 36,-
- mit Bratkartoffeln 38,-
- Surf & Turf mit 3 Black-Tiger-Garnelen und kl. Salat 42,-

Hähnchenbrustfilet

in knuspriger Cornflakespanade mit Sweet-Chili Sauce

- mit lauwarmem Speckkartoffelsalat¹ 15,-
- mit Lakehouse Pommes 14,-
- mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln 16,-

Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln

Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce

- mit Pommes 17,50
- mit Pommes 15,-

Knusprige Hähnchen Nuggets

Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade
wahlweise mit Ketchup, Mayo, Sweet-Chili-Sauce oder
Barbecue Sauce 9,-





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

Specials und Extras

Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	8,-
Portion Speckkartoffelsalat ¹	5,50
Portion Lakehouse Pommes	4,-
Ketchup ⁴ , Mayo ² , Senf , Sweet-Chili-Sauce , Barbecue-Sauce	0,50
Remoulade ⁴ , Knoblauchsauce , Sour Creme , hausgemachte Hausfrauensauce	2,-





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

Süßes

**Warmer Schokokuchen
mit flüssigem Kern**
mit Vanilleeis

9,-

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

6,-

- mit Vanilleeis

7,50

