



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

Aktionskarte

Gebrautes Schollenfilet 22,50
mit Bratkartoffeln, Schmorgurken und Limonenschaum

*

Entenbrustfilet gebraten 24,50
mit hausgemachten Serviettenknödeln, Rotkohl und Orangensauce

*

Damwildrücken-Filet aus eigener Jagd 32,50
mit Kartoffelpüree, Rosenkohl und Wildjus

*

Wild-Bolognese aus eigener Jagd 18,50
mit Tagliatelle und Parmesan





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

Kleinigkeiten Vorweg

Räucherfischvariation klein

24,-

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.

Cesar Salad klein

7,50

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

Gemischter Salat klein

6,50

Saisonale Blattsalate mit Tomate, Gurke und Mango mit hausgemachtem Himbeerdressing

Hausgemachte Fischsuppe klein

8,50

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

Thunfischsteak

14,50

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





LAKEHOUSE °54
T I M M E N D O R P 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,-

Hausgemachtes Labskaus

mit Spiegelei, Matjes, Rote Beete und Gewürzgurke

17,50





LAKEHOUSE °54
T I M M E N D O R P 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 P 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 P 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 Speckkartoffelsalat ¹	13,-
- mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln	16,-
Wild-Burger mit Wildkräutersalat, Camembert und Wildpreiselbeeren im Brioche Brötchen	18,50
Wild-Bolognese mit Tagliatelle und Parmesan	18,50
Kinderportion	10,-



Burger

- Wahlweise mit Brioche- oder Sauerteig Bun.

- Burgerpatty vom Angus Rind aus kleiner Privatzucht mit Weidehaltung aus der Region + 4,50

- mit Lakehouse Pommes oder Curly Fries + 2,50

Lakehouse Cheeseburger

17,50

180gr Rindfleischpatty mit Cheddar, Bacon, saisonalem Blattsalat, Tomate, Zwiebeln, Gurkenrelish und Mojo Rojo im Brioche Brötchen

Wild-Burger

18,50

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

Lakehouse Chickenburger

15,-

mit knusprigem Hähnchenbrustfilet wahlweise mit White Smoke Sauce oder Dänischer Remoulade, Cheddar, Tomate, Salat

Lakehouse Basic Burger

10,50

180gr Rindfleischpatty, Lakehouse Burgersauce, Tomate, Salat

BBQ Burger

17,50

180gr Rindfleischpatty, Tomate, Salat, Cheddar, Bacon, Röstzwiebeln BBQ Sauce

Nacho Cheeseburger

18,50

180gr Rindfleischpatty, Tomate, Salat, Cheddar, Nachos, Jalapenos Käsesauce, BBQ-Beefhack

Lakehouse Kids Burger

9,50

180gr Rindfleischpatty, Cheddar, Ketchup, Mayonnaise



LAKEHOUSE °54

T I M M E N D O R P 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,-
Cesar 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 P 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,-

Roastbeef mit Bratkartoffeln

23,50

rosa gebraten, kalt aufgeschnitten mit Remoulade 4

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

17,50

Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce

- mit Pommes 15,-





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

Specials und Extras

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 1	5,50
Portion Lakehouse Pommes	4,-
Portion Curly Fries	4,-
Ketchup 4, Mayo 2, Senf,	1,-
Sweet-Chili-Sauce, Barbecue-Sauce	1,50
Remoulade 4, Knoblauchsauce, Sour Creme, hausgemachte Hausfrauensauce	2,50





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

Süßes

Hausgemachte Schokoladenmousse

mit Kirschen

9,-

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce

6,-

Hausgemachter Milchreis mit Zimt und Zucker

5,-

mit Kirschen

7,-





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

Süßes

Hausgemachte Schokoladenmousse 9,-
mit Kirschen

Warmer Apfelstrudel 6,-
mit Vanillesauce

Hausgemachter Milchreis mit Zimt und Zucker 5,-
mit Kirschen 7,-

