



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

Aktion

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig

mit Rucolasalat, Walnüssen und Himbeer-Vinaigrette

12,50

*

Trüffel Pasta

Tagliolini mit Trüffelrahmsauce, Parmesan
und frischem schwarzen Trüffel

25,-





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 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

Schollenfilet mit Bratkartoffeln

mehliert gebraten, dazu Gurkensalat und Limonenschaum

22,50

Fisch and Chips

Filetnuggets vom Seelachs im Backteig mit Lakehouse Pommes, Remoulade 4 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 17,50

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

Garnelen in Tempurateig gebacken 13,50

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

Kalamares 2,3 10,-

Tintenfischringe im Backteig
mit Baguettebrot und Knoblauchdip

Fischfrikadelle m. Kartoffelsalat 10,-

hausgemacht, gebraten mit Speckkartoffelsalat¹ u. Remoulade⁴

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,-
Wildleberkäse mit frisch gerösteten Zwiebeln, Krautsalat und süßem Senf	
- im Brötchen	6,-
- mit Lakehouse Pommes	11,-
- mit lauwarmem Speckkartoffelsalat ¹	13,-
- mit Bratkartoffeln m. Speck u. Zwiebeln	16,-
Wild-Burger mit Salat, Camembert und Wildpreiselbeeren im Brioche- oder Sauerteigbrötchen	18,50
Wild-Bolognese mit Tagliatelle und Parmesan	18,50
Kinderportion	10,-



Burger

- Wahlweise mit Brioche- oder Sauerteig Bun.

- Pattie vom Angus Rind aus kleiner Privatzucht (regional, Weidehaltung) + 2,-

- mit Lakehouse Pommes oder Curly Fries + 2,50

Lakehouse Cheeseburger 17,50

180gr Rindfleischpatty mit Cheddar, Bacon, Salat Tomate, Zwiebeln, Gurkenrelish und Mojo Rojo

Wild-Burger 18,50

Wild aus unserer eigenen Jagd, Salat, Camembert und Wildpreiselbeeren

Lakehouse Chickenburger 15,-

mit knusprigem Hähnchenbrustfilet wahlweise mit White Smoke Sauce, Cheddar, Tomato, Salat

Lakehouse Basic Burger 10,50

180gr Rindfleischpatty, Lakehouse Burgersauce, Tomato, Salat

BBQ Burger 17,50

180gr Rindfleischpatty, Tomato, Salat, Cheddar, Bacon, Röstzwiebeln Nachos, BBQ Sauce

Kimchi-Kohl Burger - vegan 17,50

Kimchi-Gemüsepattie, Salat, Gurke, Rotkohl, Sesam, Wasabi-Mayo

Vegan Burger 15,-

veganes Burgerpatty^{1,2}, Tomato, Salat, vegane Burgersauce, white Smoke Sauce, Gurken, Röstzwiebeln

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,-
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

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
TIMMENDORFER STRAND

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 9,-
mit Kirschen

Warmer Apfelstrudel 6,-
mit Vanillesauce

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

