

Aktionsgerichte sind nicht in der Karte aufgeführt.

Täglich wechselnder Mittagstisch Mo.-Fr. 12-15 Uhr.

Alle Gerichte findet Ihr bei Instagram unter: lakehouse54.official

Kleinigkeiten Vorweg

Ceasar Salad klein

7,50

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

Gemischter Salat klein

6,50

frischer, saisonaler Salat mit hausgemachtem Dressing

Hausgemachte Fischsuppe klein

8,50

mit Filet vom Wildlachs, Seelachs, Muschelfleisch und
Baguette

Thunfischsteak klein

14,50

im Sesammantel, angebraten (rare) mit Teriyaki Sauce,
Dashi-Mayonnaise, Wakamesalat und saisonalen Blattsalaten mit
hausgemachtem Sesamdressing

Kräuter- Knoblauchbaguette

7,50

wahlweise mit Sour Creme oder Knoblauchdip

Fischgerichte

Backfisch

14,50

Naturfilet vom Seelachs im Backteig
mit lauwarmem Speckkartoffelsalat 1

- mit Bratkartoffeln m. Speck 1,3 u. Zwiebeln

17,-

- mit Lakehouse Pommes

13,-

Brathering

13,-

sauer eingelegt ohne Mittelgräte
mit lauwarmem Speckkartoffelsalat 1

- mit Bratkartoffeln m. Speck 1,3 u. Zwiebeln

16,-

Matjesfilet

19,-

mit hausgemachter Hausfrauensauce
und Bratkartoffeln m. Speck 1,3 u. Zwiebeln

Hausgemachtes Labskaus

17,50

mit Spiegelei, Matjes, Rote Beete und Gewürzgurke

Gebratene Garnelen

17,50

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

Tagliatelle mit Black-Tiger-Garnelen

22,-

ohne Schale mit hausgemachter Krustentiersauce

Fischgerichte

Schollenfilet mit Bratkartoffeln	24,50
mehliert, gebraten dazu Gurkensalat und Limonenschaum	
Pannfisch	25,50
frisches, gebratenes Dorsch- und Schollenfilet mit Dijonsenfauce und Bratkartoffeln	
Thunfischsteak	24,50
im Sesammantel, angebraten (rare) mit Teriyaki Sauce, Dashimayonnaise auf Salatbett mit hausgemachtem Sesamdressing und Wakamesalat	
Räucheraal Filet mit Rührei	19,-
auf frisch gebackenem Krustenbrot mit Rührei	
Hausgemachte Fischsuppe	17,50
mit Filet vom Wildlachs, Seelachs, Muschelfleisch und Baguette	
Garnelen in Tempurateig gebacken	13,50
dazu Salatbeilage mit hausgemachtem Sesamdressing und Brot wahlweise mit Sweet-Chili-Sauce oder Knoblauchdip	
Calamares	10,-
Tintenfischringe im Backteig ^{2,3} mit Baguette Brot und Knoblauchdip	

Fischgerichte

Fisch and Chips

10,50

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

Fischfrikadelle m. Kartoffelsalat

10,-

hausgemacht, gebraten mit Speckkartoffelsalat¹ u. Remoulade⁴

Fischfrikadelle

6,-

hausgemacht mit Remoulade⁴

Räucherfischplatte

26,-

Frisch geräuchert. Aal, Forelle, Stremellachs, Räucherlachs, Heilbutt, Saibling. Zusätzlich Matjesfilet Aalrauch, Brathering dazu Honig-Senf-Dill Sauce, Sahnemeerrettich³ sowie Brot, Butter und Salatbeilage.

Räucherfisch im Ganzen

Frisch 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

Wild

Alle Wildprodukte stammen aus unserer eigenen Jagd unmittelbar aus der Region, und werden nach eigenem Rezept von unserem Fleischer hergestellt. Wildtiere wachsen in freier Wildbahn artgerecht auf. Sie ernähren sich rein natürlich und liefern daher erlesene Fleischqualität. Wildfleisch ist zudem nachhaltig und regional.

Wildcurrywurst

9,-

mit Baguettebrot

- mit Lakehouse Pommes o. Curly Fries

12,-

Wildbratwurst

12,50

mit Speckkartoffelsalat und Senf

Wild-Burger

18,50

mit Salat, Camembert und Wildpreiselbeeren
im Brioche- oder Sauerteigbrötchen

Wildgulasch

24,50

hausgemacht aus eigener Jagd dazu Kartoffelklöße

Burger

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, Camenbert und Wildpreiselbeeren

Lakehouse Chickenburger 15,-

mit knusprigem Hähnchenbrustfilet, Cheddar, Tomate, Salat, White Smoke Sauce

Lakehouse Basic Burger 10,50

180gr Rindfleischpatty, Lakehouse Burgersauce, Tomate, Salat

Specials und Extras

Ofenkartoffel

12,-

mit Sour Creme und gemischtem Salat

- m. Räucherlachs

17,-

- m. Black-Tiger Garnelen ohne Schale

17,-

- m. Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade

15,-

Ceasar Salad

14,-

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

- mit Hähnchenbrust in Cornflakespanade

16,-

- mit Black-Tiger-Garnelen ohne Schale

18,50

Frischer gemischter Salat

9,50

frischer saisonaler Salat mit hausgemachtem Dressing

- mit Back-Tiger-Garnelen ohne Schale

15,-

Roastbeef mit Bratkartoffeln

23,50

rosa gebraten, kalt aufgeschnitten mit Remoulade⁴

Specials und Extras

Hähnchenbrustfilet

in knuspriger Cornflakespanade mit Sweet-Chili Sauce

- mit lauwarmem Speckkartoffelsalat ¹ 16,-
- mit Lakehouse Pommes 15,-
- mit Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3} und Zwiebeln 17,-

Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln

18,50

Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce

- mit Pommes 16,-

Knusprige Hähnchen Nuggets

9,-

Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade

wahlweise mit Ketchup ⁴, Mayo ², Sweet-Chili-Sauce oder
Barbecue Sauce

Specials und Extras

Portion Bratkartoffeln

8,-

mit Speck ^{1,3} und Zwiebeln

Portion Speckkartoffelsalat ¹

5,50

Portion Lakehouse Pommes

4,-

Portion Curly Fries

4,-

Ketchup ⁴, Mayo ², Senf,

1,-

Sweet-Chili-Sauce

1,50

Remoulade ⁴, Knoblauchsauce, Sour Creme, hausgemachte Hausfrauensauce

2,50

süßes

Warmes Schokoladentörtchen

5,50

mit flüssigem Kern

Warmer Apfelstrudel

6,-

mit Vanillesauce