

## Vorspeisen und Suppen

### **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

### **Fischsuppe groß**

17,50

### **Thunfischsteak klein**

14,50

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

## Vorspeisen und Suppen

### **Kräuter- Knoblauchbaguette**

7,50

wahlweise mit Sour Creme oder Knoblauchdip

### **Wild – Gulaschsuppe**

7,50

mit Wildfleisch aus eigener Jagd dazu Baguettebrot

### **Wild – Gulaschsuppe groß**

15,-

# Fischgerichte

<b>Backfisch</b>	14,50
Naturfilet vom Seelachs im Backteig mit lauwarmem Speckkartoffelsalat <sup>1</sup>	
- mit Bratkartoffeln m. Speck <sup>1,3</sup> u. Zwiebeln	17,-
- mit Lakehouse Pommes	13,-
<b>Brathering</b>	13,-
sauer eingelegt ohne Mittelgräte mit lauwarmem Speckkartoffelsalat <sup>1</sup>	
- mit Bratkartoffeln m. Speck <sup>1,3</sup> u. Zwiebeln	16,-
<b>Matjesfilet</b>	19,-
mit hausgemachter Hausfrauensauce und Bratkartoffeln m. Speck <sup>1,3</sup> u. Zwiebeln	
<b>Hausgemachtes Labskaus</b>	17,50
mit Spiegelei, Matjes, Rote Beete und Gewürzgurke	
<b>Gebratene Garnelen</b>	17,50
Black-Tiger-Garnelen ohne Schale mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Chili dazu Baguettebrot und Knoblauchdip	
<b>Tagliatelle mit Black-Tiger-Garnelen</b>	22,-
ohne Schale mit hausgemachter Krustentiersauce	

# Fischgerichte

<b>Schollenfilet mit Bratkartoffeln</b>	24,50
mehliert, gebraten dazu Gurkensalat und Limonenschaum	
<b>Pannfisch</b>	25,50
gebratenes Schollenfilet und Barschfilet frisch vom Fischer mit Dijonsensauce und Bratkartoffeln	
<b>Thunfischsteak</b>	24,50
im Sesammantel, angebraten (rare) mit Teriyaki Sauce, Dashimayonnaise auf Salatbett mit hausgemachtem Sesamdressing und Wakamesalat	
<b>Räucheraal Filet mit Rührei</b>	19,-
auf frisch gebackenem Krustenbrot mit Rührei	
<b>Hausgemachte Fischsuppe</b>	17,50
mit Filet vom Wildlachs, Seelachs, Muschelfleisch und Baguette	
<b>Garnelen in Tempurateig gebacken</b>	13,50
dazu Salatbeilage mit hausgemachtem Sesamdressing und Brot wahlweise mit Sweet-Chili-Sauce oder Knoblauchdip	

# Fischgerichte

## **Fisch and Chips**

10,50

Filetnuggets vom Seelachs im Backteig  
mit Lakehouse Pommes, Remoulade<sup>4</sup> und Zitrone

## **Räucherfischplatte**

29,-

Frisch geräuchert. Aal, Forelle, Stremellachs, Räucherlachs, Heilbutt, Saibling. Zusätzlich Matjesfilet Aalrauch, Brathering dazu Honig-Senf-Dill Sauce, Sahnemeerrettich<sup>3</sup> 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.

<b>Wildcurrywurst</b>	10,50
mit Baguettebrot	
- mit Lakehouse Pommes	14,-
<b>Wild-Burger</b>	18,50
mit Salat, Camembert und Wildpreiselbeeren im Briochebrötchen	
<b>Wildeberkäse</b>	
- mit Lakehouse Pommes	14,-
- mit Speckkartoffelsalat	16,-
- mit Bratkartoffeln	17,-
<b>Wild – Gulaschsuppe</b>	7,50
mit Baguettebrot	groß 15,-

# Fleisch

## **Schnitzel Wiener Art**

vom Schweinerücken, paniert, goldbraun gebacken

- mit Lakehouse Pommes 17,50
- mit lauwarmem Speckkartoffelsalat 19,50
- mit Bratkartoffeln mit Speck <sup>1,3</sup> und Zwiebeln 21,50

## **Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce**

vom Schweinerücken, paniert, goldbraun gebacken

- mit Pommes 21,50
- mit Bratkartoffeln mit Speck <sup>1,3</sup> und Zwiebeln 23,-

## **Roastbeef mit Bratkartoffeln**

rosa gebraten, kalt aufgeschnitten mit Remoulade<sup>4</sup>

23,50

## **Knusprige Hähnchen Nuggets**

Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade

wahlweise mit Ketchup<sup>4</sup>, Mayo<sup>2</sup>, Sweet-Chili-Sauce oder Barbecue Sauce

9,-

# 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, Camembert und Wildpreiselbeeren

**Lakehouse Chickenburger** 15,-

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

# Ofenkartoffel & Salate

<b>Ofenkartoffel</b>	12,-
mit Sour Creme und gemischtem Salat	
- m. Räucherlachs	17,-
- m. Black-Tiger Garnelen ohne Schale	17,-
- m. Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade	15,-
<b>Ceasar Salad</b>	14,-
Romana Salat mit hausgemachtem Ceasar Dressing, Pinienkernen, Cherry Tomaten, Croutons und Parmesan	
- mit Hähnchenbrust in Cornflakespanade	17,-
- mit Black-Tiger-Garnelen ohne Schale	18,50
<b>Frischer gemischter Salat</b>	9,50
frischer saisonaler Salat mit hausgemachtem Dressing	
- mit Back-Tiger-Garnelen ohne Schale	15,-

# Beilagen, Dips & Saucen

## **Portion Bratkartoffeln**

mit Speck <sup>1,3</sup> und Zwiebeln

8,-

## **Portion Speckkartoffelsalat <sup>1</sup>**

5,50

## **Portion Lakehouse Pommes**

4,-

## **Ketchup <sup>4</sup>, Mayo <sup>2</sup>, Senf,**

1,-

## **Sweet-Chili-Sauce**

1,50

## **Remoulade <sup>4</sup>, Knoblauchsauce, Sour Creme, hausgemachte Hausfrauensauce**

2,50

süßes

**Warmer Apfelstrudel**  
mit Vanillesauce

7,-

**Kaiserschmarrn**  
mit Apfelkompott

14,-

# Bier

Becks Pils vom Fass		0,25	3,50
		0,4	5,-
Alster vom Fass		0,25	3,50
		0,4	5,-
Spaten Helles vom Fass		0,25	3,50
		0,4	5,-
Paulaner Weizen <b>alkoholfrei vom Fass</b>		0,5	5,50
Paulaner Weizen	Flasche	0,5	5,50
Flensburger alkoholfrei	Flasche	0,33	3,50
Flensburger Radler alkoholfrei	Flasche	0,33	3,50

# Softdrinks

Coca Cola 2,8,11	0,2	3,-
Cola Zero 2,8,6,11	0,2	3,-
Paulaner Spezi 2,8,11	0,33	4,-
Paulaner Spezi Zero 2,6,8,11	0,33	4,-
Paulaner Orangenlimo 2,3,8	0,33	4,-
Paulaner Zitronenlimo 3	0,33	4,-
Rauch Eistee Pfirsich	0,33	4,-
Rauch Eistee Zitrone	0,33	4,-
Rauch Bio Rhabarber Schorle	0,33	4,-
Rauch Bio Apfel Schorle	0,33	4,-
Rauch Bio Johannisbeer Schorle	0,33	4,-
Rauch Bio Maracuja Schorle	0,33	4,-
Waterkant Mineralwasser	0,33	3,50
	0,7	7,50

# Kaffee

Unsere Espresso-Bohne ist BIO-Zertifiziert und wird frisch gemahlen!

Cafe Creme		4,-
Cappuccino		4,50
Milchkaffee		4,50
Latte Macchiato		4,50
Chococino		4,-
Espresso		2,-
	doppelt	4,-
Iced Coffee, doppelter Espresso, Eiswürfel, Milch		5,-
Schokolade		4,-
Eilles Tee im Becher div. Sorten		3,50
Sirup Karamell, Vanille, Mandel		0,50

# Spritziges

<b>Aperol Spritz</b> 2	0,2	8,-
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc Früchtelikör, Rauch Wild Berry, Beerenfrüchte	0,2	9,-
<b>Sarti Spritz</b> 2 Sarti Rosa Likör (Mango, Maracuja, Blutorange), Sekt, Soda	0,2	9,-
<b>Limoncello-Erdbeer Spritz</b> Limoncello, frisches Erdbeerpüree, Sekt, Soda	0,2	10,-
<b>Sekt auf Eis</b>	0,2	6,-
<b>Schloss Rheinach Sekt trocken</b> Deutschland, Mosel	0,75	25,-
<b>Rose Brut - Shiki Miki</b>	0,1	5,-
Weingut Strehn, Österreich, Burgenland Rose Schaumwein aus 70% Cabernet Sauvignon und 30% Syrah. Geschmeidig trocken mit frischer Perlung. Fruchtbetont mit Noten von Himbeere, Orangenblüte, Johannisbeere und weißem Pfeffer.	0,75	29,-

# weißwein

## **Nimm dir Zeit für mee(h)r**

0,2 6,-

0,75 20,-

Weingut Manz, Rheinhessen

Cuveé aus Weißburgunder, Silvaner und Scheurebe

gehaltvoller, saftiger Wein mit schmelzigen Aromen und angenehmer Säure.

## **Tobias Krämer Pudelwohl**

0,2 6,50

0,75 22,-

Weißweincuveé aus Grauburgunder und Weißburgunder.

In der Nase Aromen von Honigmelone, Birne, Grapefruit,

Aprikosen, Mandeln, Heu und weiße Blüten. Am Gaumen

saftig, frisch, feinfruchtig, schönes Spiel, finessenreich, elegant,

charmant und lange anhaltend.

## **Lakehouse Grauburgunder**

0,2 8,-

0,75 26,50

Weingut Manz, Rheinhessen

Elegant und leichtfüßig mit feiner Mineralik geprägt von gelben

Früchten mit Aromen von Honigmelone und Birne

## **Sauvignon Blanc Kalkstein**

0,2 9,-

0,75 30,-

Weingut Manz, Rheinhessen

sortenrein mit klarer Frucht und viel Nachhall geprägt von

Kiwi, Holunder, Cassis, Stachelbeeren und viel Passionsfrucht

## **Sauvignon Blanc Straight Tobias Krämer**

0,2 9,-

0,75 30,-

Aromen von grünem Apfel, Mango, Buchsbaum und Mineralen.

Ein eleganter und frischer Wein mit lebendiger Fruchtsäure und einer

knackig-dichten Textur

# Rosé

## Lakehouse Rosé

0,2	9,-
0,7	30,-

Weingut Manz, Rheinhessen

Cuvée aus Pinot Meunier und Syrah komplexer Duft von

Frühlingsblumen und roten Beerenfrüchten. Deutliche Mineralität am Gaumen mit ein wenig Cassis. Eleganter und cremiger Rose im Holzfass ausgebaut.

## Chateau D´Esclans Whispering Angel

0,7	50,-
1,5	100,-

Rosé aus Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah Einzigartiger Rosé

auf Spitzenniveau aus der Provence, Boquet von roten Beerenfrüchten und

blumigen Aromen. Am Gaumen reif und sehr trocken mit hoher Konzentration.

Leicht mit rundem Abgang. Durch seine Aromenkombination ist der

Whispering Angel harmonisch und unverwechselbar.

# Rotwein

## **Nimm dir Zeit für mee(h)r rot**

0,2 6,-  
0,7 18,-

Weingut Manz, Rheinhessen Cuvée aus Merlot und Dornfelder weicher, vollmundiger Wein im Holzfass ausgebaut. Reife rote Beeren und Sauerkirsche.

## **San Silvestro Barbera**

0,2 7,50  
0,7 25,-

Passito Appassimento, Piemont D.O.C.G.  
Angenehm kraftvoller, fruchtiger Wein m. Noten v. Brombeeren, Pflaumen u. Schwarzkirschen dazu Lebkuchen, Vanille u. Schokolade.

## **Penfolds Koonunga Hill Shiraz**

0,2 9,50  
0,7 29,-

Weingut Penfolds, Australien  
Hochwertiger Rotwein mit besonders gutem Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Trauben stammen aus erstklassigen Lagen in Südaustralien. Im Holzfass ausgebaut. Im Mund rotfruchtig, vor allem Himbeere, aber auch Blaubeere, weihnachtliche Gewürze und Pfeffer. Mittlerer Körper mit gut ausbalancierter Frucht und Eiche.

## **Le Volte dell`Ornellaia**

0,7 59,-

Tenuta dell`Ornellaia, Italien, Toskana  
mediterrane Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Sangiovese und Merlot. Mit vollem Körper und angenehm harmonisch, saftigen Fruchtnoten von Kirsche und Pflaume, mit getrockneten Kräutern im Abgang. Sehr ausgewogen mit samtich, weichem Mundgefühl.

# Longdrinks

Barcadi	7,-
Bacardi Limon Cola - Zitrone, Limette, Grapefruit	7,-
Havanna 3 Jahre	7,-
Havanna 7 Jahre	9,-
Grant's	8,-
Jack Daniel's	8,-
Tullamore Dew	7,-
Vodka Absolut	7,-
Vodka Grey Goose	9,-

Flasche m. Beigetranken	0,7	129,-
	1,5	229,-
	3,0	429,-
	4,5	699,-
	6,0	999,-

# Gin

## **Bombay Sapphire** 8,-

Franz Josef Rauch Tonic Water 10  
Wacholder, Zitrone, Mandel, Süßholz und  
Koriander dominieren den Geschmack,  
abgerundet durch Pfeffer, Zimt und Schwertlilie

## **Hendrick's** 11,-

Franz Josef Rauch Tonic Water 10  
Premium Gin aus Schottland, leicht, erfrischend und blumig süß, weniger  
starke Wacholdernote

## **G'vine Floraison** 10,-

Franz Josef Rauch Tonic Water 10  
floraler & frischer Gin aus Frankreich, destilliert aus Weintrauben. Intensiv und  
dennoch floral und fruchtig.

## **The Botanist Islay Dry Gin** 11,-

Franz Josef Rauch Tonic Water 10  
Handcrafted Gin aus Schottland Deutliche Wacholdernote gepaart mit süßen  
Aromen.

## **Gin Sul** 11,-

Franz Josef Rauch Tonic Water 10  
weiches, blumiges Aroma mit Zitrusnoten und Kräutern, nur leichtes  
Wacholderaroma

# Spirituosen

Spaghetti ICE hausgemacht aus frischen Erdbeeren mit Wodka und Vanillesahne	2cl	4,50
Helbing	35% / 2cl	3,-
Fernet Branca	35% / 2cl	3,-
Branca Menta	28% / 2cl	3,-
Linie Aquavit	41,5% / 2cl	4,-
Averna	29% / 2cl	3,-
Ramazzotti	30% / 2cl	3,-
Casoni Caffe & Anice	31% / 2cl	3,-
Frangelico Haselnusslikör	20% / 2cl	3,-
Jägermeister	35% / 2cl	3,-
Sambuca Molinari	40% / 2cl	3,-
Sierra Tequila Blanco	38% / 2cl	3,-
Sierra Tequila Gold	38% / 2cl	3,50

# Spirituosen

Hirschkuss Kräuterlikör aus Bayern handgemacht	38% / 2cl	3,50
Hirschrudel Kräuterlikör nach altem Familienrezept	35% / 2cl	5,-
Franzi Franzbrötchen Likör	15%/2cl	3,-
Ölteppich Sambuca, Jägermeister - unbedingt probieren!	2cl	3,-
Lemon Cheesecake Cream Likör	15% / 2cl	3,50

## Obstler

Schladerer Williamsbirne	40% / 2cl	4,-
Ziegler Williamsbirne	43% / 2cl	9,-
Ziegler Mirabelle	43% / 2cl	9,-
Ziegler Waldhimbeere	43% / 2cl	9,-
Waldler Original Noblesse Himbeergeist aus Südtirol aus regionalen Himbeeren aus dem Trentino	39% / 2cl	4,-

## Rochelt

Gebrannt aus erlesenen Früchten am Höhepunkt ihrer Reife. Gärung ausschließlich auf natürliche Weise ohne Gärhilfen oder Maischezusätze. Reines Fruchtaroma. 80 Kilo Obst verdichten sich zu einem Liter Destillat. Die Destillate reifen im Glasballon bis zu 15 Jahre lang.

Rochelt Hollermandl (Williams-Holunder)	50% / 2cl	19,-
Rochelt Quitte	50% / 2cl	19,-
Rochelt Waldhimbeere Rarität!	52% / 2cl	50,-

# Cocktails

<b>Espresso Martini</b> Vodka, Espresso, Kaffeelikör 2	9,-
<b>Tiramisu Martini</b> Vodka, Baileys, Amaretto, Schoko, Espresso, Kaffeelikör 2	9,-
<b>Mai Tai</b> Rum, Limettensaft, Orangenlikör	12,-
<b>Pina Colada</b> Rum, Kokoslikör, Ananassaft	10,-
<b>White Russian</b> Vodka, Kaffeelikör 2, Sahne	9,-
<b>Ipanema alkoholfrei</b> Gingerale, Limette, brauner Rohrzucker	7,50

# Champagner

Lanson Black Label	0,7	90,00
Lanson Rosé	0,7	110,00
Moet & Chandon Ice Imperial	0,7	119,00
Dom Pérignon Brut Vintage 2013	0,7	329,00
Dom Pérignon Brut Luminous Vintage 2013	0,7	389,00
Dom Pérignon Rosé Vintage 2008	0,7	699,00
Dom Pérignon Rosé Luminous Vintage 2008	0,7	749,00
Dom Pérignon Rosé Vintage 2006 Luminous	1,5	2.500,00

Zu Allergenen in unseren Speisen, wendet Euch bitte an unsere Mitarbeiter.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Legende Zusatzstoffe:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 coffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Vielen Dank für Euren Besuch und bis zum nächsten Mal,

Euer Team vom Lakehouse°54