

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

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
gebratenes Schollenfilet und Barschfilet frisch vom Fischer mit Dijonsensauce 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	

Fischgerichte

Fisch and Chips

10,50

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

Räucherfischplatte

29,-

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 10,50
mit Baguettebrot

- mit Lakehouse Pommes 14,-

Wild-Burger 18,50
mit Salat, Camembert und Wildpreiselbeeren
im Briochebrötchen

Wildleberkäse

- mit Lakehouse Pommes 14,-
- mit Speckkartoffelsalat 16,-
- mit Bratkartoffeln 17,-

Wild – Gulaschsuppe 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 ^{1,3} und Zwiebeln 21,50

Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce

vom Schweinerücken, paniert, goldbraun gebacken

- mit Pommes 21,50
- mit Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3} und Zwiebeln 23,-

Roastbeef mit Bratkartoffeln

rosa gebraten, kalt aufgeschnitten mit Remoulade⁴

23,50

Knusprige Hähnchen Nuggets

Hähnchenfleisch in knuspriger Panade

wahlweise mit Ketchup⁴, Mayo², 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

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

17,-

- 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,-

Beilagen, Dips & Saucen

Portion Bratkartoffeln

8,-

mit Speck ^{1,3} und Zwiebeln

Portion Speckkartoffelsalat ¹

5,50

Portion Lakehouse Pommes

4,-

Ketchup ⁴, Mayo ², Senf,

1,-

Sweet-Chili-Sauce

1,50

Remoulade ⁴, Knoblauchsauce, Sour Creme, hausgemachte Hausfrauensauce

2,50

süßes

Warmer Apfelstrudel

7,-

mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn

14,-

mit Apfelkompott

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 alkoholfrei vom Fass		0,5	5,50
Paulaner Weizen	Flasche	0,5	5,50
Flensburger alkoholfrei	Flasche	0,33	4,-
Flensburger Radler alkoholfrei	Flasche	0,33	4,-

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

Aperol Spritz 2	0,2	8,-
Lillet Wild Berry Lillet Blanc Früchtelikör, Rauch Wild Berry, Beerenfrüchte	0,2	9,-
Sarti Spritz 2 Sarti Rosa Likör (Mango, Maracuja, Blutorange), Sekt, Soda	0,2	9,-
Limoncello-Erdbeer Spritz Limoncello, frisches Erdbeerpüree, Sekt, Soda	0,2	10,-
Sekt auf Eis	0,2	6,-
Schloss Rheinach Sekt trocken Deutschland, Mosel	0,75	25,-
Rose Brut - Shiki Miki	0,1	5,-
Weingut Strehn, Österreich, BurgenlandRose Schaumwein aus 70% Cabernet Sauvignonund 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 Rosé 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,-



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 Wachholdernote

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 Wachholdernote 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

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

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