



RESTAURANT  
**LANDHAUS**  
*Timmendorfer Strand*

## ZUKUNFT MIT QUALITÄT & REGIONALITÄT

Die Herkunft, Herstellungsart und der Bezug zum Produzenten sind Kriterien, die bei der Wahl von Lebens- und Genussmitteln eine immer wichtigere Rolle spielen.

Mit der Qualitätsbezeichnung **FEINHEIMISCH**- Genuss aus Schleswig- Holstein ist es uns gelungen, mit dem Restaurant Landhaus als erstes und bislang einziges Restaurant in Timmendorfer Strand ein Stück Heimat auf die Teller unserer Gäste zu bringen.

Bei dem Gütesiegel **FEINHEIMISCH**- Genuss aus Schleswig- Holstein sollen die Leistungen der Landwirte bzw. Lebensmittelproduzenten und die Zusammenarbeit mit der heimischen Gastronomie für die Gäste sichtbar gemacht werden.

Regional genießen bedeutet somit mehr Lebensqualität und ist ein Beitrag für starke zukunftsorientierte Regionen. Mit dem Beitritt zu **FEINHEIMISCH** haben wir uns entschieden mindestens 80% der von uns verwendeten Lebensmittel von Produzenten aus der Region Schleswig- Holstein zu beziehen.

Aus diesen wertvollen Produkten kreiert unser erfahrener Küchenchef Felix Becker-Akan mit seinem Team für Sie wohlschmeckende heimische Gerichte und köstliche Holsteiner Spezialitäten.

Überzeugen Sie sich mit gutem Gewissen....



**FEINHEIMISCH**  
*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*



# RESTAURANT LANDHAUS

*Timmendorfer Strand*

## **VORSPEISEN**

### MARINIERTES CARPACCIO VOM HOLSTEINER RIND

*mit Feldsalat, Grana Padano und Pinienkernen 9.90€*

### NORDDEUTSCHES BRUSCHETTA

*marinierte Kirschtomaten, Avocado, friesischem Matjesfilet und Holzofenbrot 8.90€*

### GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

*an Feldsalat, mit Himbeervinaigrette, gerösteten Nüssen und Holzofenbrot 9.90€*

### GEBRATENE RIESENGARNELEN

*In Knoblauch-Thymianbutter gebraten*

*mit bunten Blattsalaten und geröstetem Brot 10.90€*

**BEDIENEN SIE SICH AN UNSEREM FEINHEIMISCHEN SALATBUFFET 6.90€**

*Brot wie vor 100 Jahren-Der Holzofenbäcker*

*„Alle Brote und Backwaren von uns entstehen in*

*Handarbeit. Die charaktervolle Kruste entsteht beim Backen direkt auf den heißen*

*Steinen in unserem mit Eichenholz befeuerten Ofen. In unsere Teige kommen*

*wenige Zutaten. Getreide und Mehl aus Schleswig Holstein, Salz, Wasser und*

*Sauerteig aus eigener Herstellung.“*



RESTAURANT  
**LANDHAUS**

*Timmendorfer Strand*

## **SUPPEN**

### HOLSTEINER KARTOFFELSUPPE

*mit Katenschinken 6.50€*

*mit gebratenen Garnelen 6.90€*

### KOHLRABICREMESUPPE

*mit Bärlauchfrischkäse 5.90€*

## **VEGETARISCH**

### VEGETARISCHE BOLOGNESE

*mit Tagliatelle und Kirschtomaten 8.50€*

### BÄRLAUCHRISOTTO

*mit geriebenem Grana Padano und Frühlingsgemüse 9.50€*



# RESTAURANT LANDHAUS

*Timmendorfer Strand*

## **FRISCH VOM FISCHMARKT**

### FRISCH VOM NIENDORFER HAFEN

*das Beste von der Fischerei „Hauswald“ mit wechselnden Beilagen der Saison  
17.50€*

*„Wir sind ein Familienbetrieb in 5. Generation. 90% des Jahres fischen wir  
in der Lübecker Bucht, zu bestimmten Zeiten auch vor Rügen und Bornholm.  
Am Niendorfer Hafen bieten einen Teil unseres Fanges fangfrisch an.“*

*Fischerei Hauswald*

## **AUS DER OSTSEE**

### GEBACKENE SCHOLLENFILETS

*an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Kräuterschmand 17.90€*

### GEBRATENE OSTSEESCHOLLE „MÜLLERIN ART“

*mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln 18.90€*

### GEBRATENE OSTSEESCHOLLE „FINKENWERDER ART“

*mit Speckbutter und Bratkartoffeln 19.90€*

### GEBRATENES FILET VOM OSTSEEDORSCH

*an Limonenschaum mit Kartoffel-Erbsenstampf und Frühlingsgemüse 18.50€*



RESTAURANT  
**LANDHAUS**

*Timmendorfer Strand*

## **VOM LAMM**

### ROSA GEBRATENES LAMMCARRÈE

*an Rotspornjus mit grünem Spargel und gebackenen Rosmarinkartoffeln 25.00€*

## **VOM RIND**

### MEDAILLONS VOM RINDERFILET

*an Bärlauchrisotto mit gratinierter Tomate und Parmesanchip 28.00€*

### RUMPSTEAK 250g

*mit Kräuterbutter und mariniertem Blattsalat*

*dazu wahlweise Pommes frites oder Ofenkartoffel 25.00€*

## **VOM KALB**

### WIENER SCHNITZEL

*mit Bratkartoffeln und Gurken-Dillsalat 21.90€*

*eine halbe Portion 17.90 €*



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

*Feinheimisch-Was ist das?*

*„Ca. 80% unserer Waren stammen aus Schleswig-Holstein...“*



# RESTAURANT LANDHAUS

*Timmendorfer Strand*

## HOLSTEINER SPEZIALITÄTEN & KLEINIGKEITEN

### „HOLSTEINER“ CHEESEBURGER

*hausgemachte Rinderfrikadelle, Käse aus der Backensholzer Käserei  
frische Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Senf und Ketchup 12.50€*

### MATJESFILET NACH „HAUSFRAUEN ART“

*mit Äpfeln, Gurken, Zwiebeln, Schmand und Petersilienkartoffeln 12.50€*

### OFENKARTOFFEL

*mit hausgemachter Sour Cream und einem Salat von unserem*

*Feinheimischen Buffet 9.90€*

*mit gebratenen Pilzen 12.00€*

*mit Putenbruststreifen 12.50€*

### HAUSGEMACHTES LABSKAUS

*mit Spiegelei, roter Bete und Matjessalat 11.90€*



*„Labskaus ist ein altes nordisches  
Seemannsgericht.*

*Da es an Bord keine Möglichkeit gab,  
Lebensmittel lange frisch zu halten,  
musste der Smutje auf lange haltbare  
Lebensmittel zurückgreifen.*

*So entstand die Mischung aus  
gepökeltem Rindfleisch,  
eingelegter Roter Bete, Zwiebeln und  
Kartoffeln.*

*Solange es die Kombüse noch hergab,  
gab es Matjes und Spiegelei dazu.“*