



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 York Lüdtko 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€

KÜRBIS-KOKOSCREMESUPPE

mit gebratener Garnele 6.90€

VEGETARISCH

GRATINIERTE POLENTA

mit Backenscholzer Käse und Gemüse der Saison 11.50€

WALDPILZ-GRAUPENRISOTTO

mit Kirschtomaten und Kräuterpesto 12.50€



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

GEBRATENE SCHOLLENFILETS

an lauwarmem 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 Wermutschaum mit Kartoffel-Kürbisstampf und Pastinaken 18.90€



RESTAURANT LANDHAUS

Timmendorfer Strand

VOM WILD

STEAK VOM HOLSTEINER HIRSCH

an Wachholderrahm mit sautiertem Rosenkohl, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren 19.90€

HIRSCH-GESCHNETZELTES

mit Rahmsauce, grünen Bohnen und Bandnudeln 19.90€

VOM RIND

RUMPSTEAK 250g

mit Kräuterbutter und marinierten Blattsalaten dazu wahlweise Pommes frites oder Ofenkartoffel 25.00€

VOM KALB

WIENER SCHNITZEL

*mit Bratkartoffeln und Gurken-Dillsalat 21.90€
eine halbe Portion 17.90 €*

VON DER ENTE

½ DEUTSCHE BARBERIE-ENTE AUS MARKERUP

an eigener Jus mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen 24.50€



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.“**