



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 Harald Härtlein 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 Rucola, Grana Padano und Pinienkernen 10.90€

GEBRATENES DORSCHFILET

mit gegrilltem Kürbis und Paprika und Mangold-Pesto 14.90€

GEBRATENE RIESENGARNELEN

in Knoblauch-Thymianbutter gebraten

mit bunten Blattsalaten und geröstetem Brot 14.90€

HERBSTSALAT

mit gebackenen Miesmuscheln in Knoblauch-Kräuterpanade 9.80€

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 6.90 €

mit gebratenen Garnelen 7.50 €

STECKRÜBENSUPPE

mit Miesmuscheln 6.90 €

KÜRBISSUPPE

mit Ingwer und Kürbiskernöl 6.50 €

VEGETARISCH

PENNE MIT KÜRBISSAUCE

Spinat, Kirschtomaten und gebratenen Walnüssen 9.90 €

KICHERERBSEN-CURRY (vegan)

mit Reis, buntem Gemüse und Pinienkernen 10.50 €



RESTAURANT LANDHAUS

Timmendorfer Strand

FRISCH VOM FISCHMARKT

FRISCH VOM NIENDORFER HAFEN

*das Beste von der Fischerei „Hauswald“ mit wechselnden Beilagen der Saison
18.50€*

*„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 lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Kräuterschmand 18.50€

GEBRATENE OSTSEESCHOLLE „MÜLLERIN ART“

mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln 19.50€

GEBRATENE OSTSEESCHOLLE „FINKENWERDER ART“

mit Speckbutter und Bratkartoffeln 19.90€

FILET VOM OSTSEEDORSCH

auf der Haut gebraten mit Dill-Kartoffeln und Karotten- Kürbisgemüse 23.00 €

HOLSTEINER MIESMUSCHEL PAELLA

mit Reis, Bohnen und Paprika 14.50 €



RESTAURANT LANDHAUS

Timmendorfer Strand

VOM RIND

RUMPSTEAK 250g

mit Kräuterbutter und mariniertem Blattsalat

dazu wahlweise Pommes frites oder Ofenkartoffel 26.00 €

VOM KALB

WIENER SCHNITZEL

mit Bratkartoffeln und Gurken-Dillsalat 22.90 €

eine halbe Portion 17.90 €

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK

mit Kartoffel-Kürbis-Stampf und Waldpilz-Thymiansauce 29.00 €

VOM LAMM

ROSA GEBRATENES LAMMKARREE

Mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen 27.00 €

Feinheimisch-Was ist das?

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



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.



RESTAURANT
LANDHAUS

Timmendorfer Strand

DESSERT

PFLAUMENRAGOUT MIT SCHOKOCRUMBLE

und Vanilleeis von Geesas 6.90€

LEBKUCHENPARFAIT

mit Gewürzorange 6.90 €

QUARKMOUSSE

mit Mirabellenkompott 6.90 €

CRÈME BRÛLÉE VOM APFEL

mit Haselnusseis von Geesas 6.90 €



RESTAURANT LANDHAUS

Timmendorfer Strand

HOLSTEINER SPEZIALITÄTEN

& KLEINIGKEITEN

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 13.50€

HAUSGEMACHTES LABSKAUS

mit Spiegelei, roter Bete und Matjessalat 13.50€

