



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, Paprika und Mangold-Pesto 14.90€

FELDSALAT

mit geräucherter Entenbrust und Croûtons 14,90 €

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 6.90 €

mit gebratenen Garnelen 7.50 €

SCHWARZWURZELSUPPE

mit Kerbel und Croûtons 6.90 €

VEGETARISCH

KICHERERBSEN-CURRY (vegan)

mit Reis, buntem Gemüse und Erdnüssen 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 Ratatouille und Herzoginkartoffeln 23.00 €



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 €

VOM WILD

OLDENBURGER FREILANDENTE

mit Preiselbeersauce, Rotkohl und Kartoffelkloß 24.00 €

GEBRATENES HIRSCHRÜCKENSTEAK

mit Wacholderrahmsauce, Schwarzwurzelgemüse, Waldpilzen

und handgeschabten Spätzle 27.00 €



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Feinheimisch-Was ist das?

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



RESTAURANT
LANDHAUS

Timmendorfer Strand

DESSERT

PFLAUMENRAGOUT MIT SCHOKOCRUMBLE

und Vanilleeis von Geesas 6.90€

LEBKUCHENPARFAIT

mit Gewürzorange 6.90 €

CRÈME BRÛLÉE VON DER BIRNE

mit Rahm-Karamell-Eis von Geesas 6.90 €

KLEINE AUSWAHL AUS DER KÄSEREI BACKENSHOLZ

mit hausgemachten Senfrüchten und Holzofenbrot 9.50 €



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€

mit gebratenen Garnelen 16.90€

HAUSGEMACHTES LABSKAUS

mit Spegelei, roter Bete und Matjessalat 13.50€



*„Labskaus ist ein altes nordisches
Seemannsgericht.*

*Da es an Bord keine Möglichkeit gab,
Lebensmittel lange frisch zu halten,
musste der Smutje auf lang 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 Spegelei dazu.“*