

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 den Großteil, der 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....



RESTAURANT
LANDHAUS

Timmendorfer Strand

STARTER

NORTHGERMAN BRUSCHETTA

marinated cherries, avocado

frisian Matjesfilet and roasted bread 10.50

GOATCHEESE AU GRATIN

with field salad, raspberry vinaigrette, roasted nuts and wood-fired bread 10.90

CARPACCIO

with Grana Padano, arugula, pine nuts and grissini rod 13.90

STARTER VARIATION FROM NORTH AND BALTIC SEA

salmon, matjes, Büsumer shrimp, various sauces and salad 19.90

TAKE A SALAD FROM OUR BUFFET 6.90



RESTAURANT
LANDHAUS
Timmendorfer Strand

SOUP

HOLSTEINER POTATO SOUP

with ham 6.90

with fried king prawn 7.50

WILD GARLIC CREAM SOUP

with herbal cream and croutons 6.90

TIMMENDORFER FISH SOUP

with different fishfilets 7.50

VEGETARIAN

RAMSONS RISOTTO

with fried forest mushrooms 10.90

PENNE

with leaf spinach, cherry tomatoes and roasted peanuts 10.90

SALADS

VARIOUS LEAF LETTUCE

with fried mushrooms and turkey breast strips 13.50

KING PRAWN SALAD

giant prawns fried in herbal flavours with salad of the season 16.90



RESTAURANT
LANDHAUS
Timmendorfer Strand

FRESHLY-CAUGHT FISH

FRESHLY-CAUGHT FISH FROM THE HARBOUR IN NIENDORF
with changing side dishes 18.50

FISH FROM THE BALTIC SEA

FRIED PLAICE FILETS

with lukewarm salad from potatoes and cucumber and sour cream 18.50

FRIED PLAICE „MÜLLERIN ART“

with melted butter and parsley potatoes 18.90

FRIED PLAICE „FINKENWERDER ART“

with bacon butter and fried potatoes 19.90

FRIED CODFISH FILET

with glazed roots and herbal potato stomp 21.90

SALMON FILET WITH POTATO CRUST

with chives sauce, spinach and beetroot 21.90



RESTAURANT
LANDHAUS
Timmendorfer Strand

LAMB

FRIED LAMB CARREE

with red wine sauce, green asparagus and baked rosemary potatoes 28.00

BEEF

RUMPSTEAK

with french fries or baked potato/sour cream and small salad 29.00

ROAST BEEF WITH

with roast potatoes, roasted onions and small salad 26.00

CALF

WIENER SCHNITZEL

with fried potatoes 25.00

a half portion 17.50

DUCK

OLDENBURGER DUCK

with orange sauce, fried market vegetables and jasmine rice 23.90



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Feinheimisch-Was ist das?

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



RESTAURANT
LANDHAUS
Timmendorfer Strand

HOLSTEINER SPECIALTY

& SNACKS

FRIESENBOWL

potatoes, matjes, beetroot, Büsumer shrimps and seaweed salad 19.90

PRAWN-BOWL

*marinated rice, iceberg lettuce, goma wakame algae
watermelon, fried shrimp 17.90*

POULTRY-BOWL

marinated rice, beetroot, baby spinach, honey melon, turkey breast strips 15.90

FILETS OF HERRING „HAUSFRAUEN ART“

with apples, cucumber, onions, sour cream and parsley potatoes 12.50

BAKED POTATO

with homemade sour cream and salad from the buffet 9.90

with fried mushrooms 12.00

with turkey breast strips 13.50

LABSKAUS

with fried egg, herbal potatoes and matjesfilet 17.50

ROAST BEEF

with remoulade sauce and fried potatoes 14.90



RESTAURANT
LANDHAUS
Timmendorfer Strand

ASPARAGUS MENU

SALAD FROM WHITE AND GREEN ASPARAGUS

with cherry tomatoes, mozzarella and basil 16.90

ASPARAGUS CREAM SOUP

with pieces of asparagus 6.50

1 POUND GERMAN ASPARAGUS

with potatoes, sauce hollandaise and melted butter 18.50

& Holsteiner ham 23.50

& boiled ham 23.50

& salmon 25.50

& codfish 25.50

& wiener schnitzel 27.50