



RESTAURANT
LANDHAUS

Timmendorfer Strand

VORSPEISEN

GEBEIZTER „PLÖNER“ SAIBLING

mit Portulaksalat, Kürbiskernen und frischem Meerrettich 8.50 €

MARINIERTES CARPACCIO VOM HOLSTEINER RIND

mit Portulaksalat, Grana Padano und Pinienkernen 9.90 €

VIER RIESENGARNELEN

*in Aromaten gebraten an marktfrischen Blattsalaten
und geröstetem Baguette 8.90 €*

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

*im Salatnest mit frischen Feigen
dazu Tomaten-Brot-Chips aus der Holzofenbäckerei 9.90 €*

NORDDEUTSCHES BRUSCHETTA

marinierte Büsumer Krabben und Tomaten-Basilikumsalat 14.50 €

SALAT VON UNSEREM FEINHEIMISCHEN BUFFET 6.90 €

Suppen

HOLSTEINER KARTOFFELSUPPE

*mit Katenschinken 6.50 €
mit Büsumer Krabben 7.50 €*

KÜRBISCREMESUPPE

mit gebratener Garnele und Kürbiskernen 6.50 €

VEGETARISCH

PASTA-TELLER MIT GEMÜSE VOM „ALTEN LAND“

Tagliatelle mit buntem Gemüse, gratiniert mit Ziegenkäse 14.50 €

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 und fahren zu bestimmten Zeiten auch bis Rügen und Bornholm. Am Niendorfer Hafen bieten einen Teil unseres Fanges fangfrisch an.“

AUS DER OSTSEE

GEBRATENE SCHOLLENFILETS

mit buntem Gemüse, Bratkartoffeln und Muschelsauce 17.90 €

GEBRATENE OSTSEESCHOLLE „MÜLLERIN ART“

*mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln
oder Kartoffelsalat 16.90 €*

GEBRATENE OSTSEESCHOLLE „FINKENWERDER ART“

mit Speckbutter und Bratkartoffeln 18.90 €

GEBRATENES FILET VOM OSTSEEDORSCH

mit Muschelsauce, sautierten Gurken und Petersilienkartoffeln 17.90 €

MIESMUSCHELN GEDÜNSTET UIN WEIßWEIN-GEMÜSESUD

mit geröstetem Holzofenbrot und Knoblauchdip 13.90 €

.....Unsere Muscheln stammen aus der Nordsee

VOM HIRSCH

STEAK VOM HOLSTEINER HIRSCH

*an Preiselbeersauce, herbstlichem Pfannengemüse
und Süßkartoffel 16.50 €*

VOM RIND

MEDAILLONS VOM RINDERFILET

an Rotspon-Jus mit glasiertem jungen Gemüse und Kartoffelgratin 29.00 €

RUMPSTEAK

*mit gegrilltem Maiskolben, dazu wahlweise Pommes frites
oder Ofenkartoffel mit Sour Cream 25.00 €*

FILETSPITZEN VOM RIND

in Rahm mit Steinchampignons, Zwiebeln und hausgemachten Spätzle 19.90 €

VOM KALB

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

an „Himmel und Erde“ mit Röstzwiebeln und Kirschtomaten 17.90 €

WIENER SCHNITZEL

*mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat 19.90
eine halbe Portion 16.90*

VON DER ENTE

HALBE ENTE, GEBRATEN

mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödel mit Butterbrösel 19.50 €

HOLSTEINER SPEZIALITÄTEN

UND KLEINIGKEITEN

ZWEI FISCHBRÖTCHEN WIE BEIM BUNDESPRÄSIDENTEN

*Matjesfielt und Bismarck-Hering mit Salat und Zwiebeln
dazu Kartoffelsalat und Hausfrauensauce 7.90 €*

„HOLSTEINER“ CHEESEBURGER

*hausgemachte Rinderfrikadelle, frische Tomaten
Gurken, Zwiebeln, Senf und Ketchup 12.50 €*

MATJESFILET NACH „HAUSFRAUEN ART“

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

OFENKARTOFFEL

mit Sour Cream und Büsumer Krabben 14.90 €

BÜSUMER KRABBen

mit Kräuterrührei und Schwarzbrot 14.90 €

HAUSGEMACHTES LABSKAUS

mit Spiegelei, roter Bete und Matjessalat 13.90 €

*„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 Beete, Zwiebeln
und Kartoffeln.
Solange es die Kombüse noch hergab, gab es Matjes und Spiegelei dazu.“*

Die enthalten Allergene können auf einer extra Karte eingesehen werden.