

## Hauptgerichte

### Steak

**18 | Zwiebelrostbraten ca. 240 g.** 20,- €  
Feinstes Argentinisches Rindersteak aus der Oberschale, scharf angebraten und mit gerösteten Zwiebeln garniert, verfeinert mit einer Rosmarin-Bratenjus, serviert mit hausgemachten Eierspätzle, dazu Haus Dip

### Fisch

**19 | Hamburger Pannfisch „Klassisch“** 19,- €  
Feinste Fischfiletstücke in Dill-Mehl gewälzt und gegrillt, mit einer leichten Senfsoße überzogen, dazu regionale knusprige Bratkartoffeln

### Beilagen

**20 | Regionale Knusprige Bratkartoffeln** 4,- €

**21 | Knusprige Pommes „Hausgemacht“** 4,- €  
Mit Ketchup & Mayonnaise

**22 | Sauerkraut Hausgemacht** 4,- €  
Mit Speck und Kümmel zubereitet

### Dessert

**23 | Kaiserschmarrn** 9,- €  
Nach Ihren Wünschen mit oder ohne Rosinen zubereitet, dazu Haus hergestellter leckerer Pflaumen Kompott

**24 | Marillenknödeln** 8,- €  
3 Stück Vanilleteig-Bällchen, gefüllt mit Marillen-Fleischfrucht, knusprig gebraten serviert auf Haus hergestelltem leckeren Pflaumen Kompott

## Landhaus Restaurant

Berner Allee 2a  
22159 Hamburg (Berne)

Telefon 040 55610672  
E-Mail [info@landhaus-restaurant-hamburg.de](mailto:info@landhaus-restaurant-hamburg.de)  
Website [www.landhaus-restaurant-hamburg.de](http://www.landhaus-restaurant-hamburg.de)

Facebook @landhausrestaurant  
Instagram @landhaus\_restaurant  
Google Landhaus Restaurant - Hamburg/Berne  
Yelp Landhaus Restaurant

### Öffnungszeiten

Montag Ruhetag  
Dienstags - Freitags 15:00 - 20:00 Uhr  
Samstags, Sonntags, Feiertags 12:00 - 20:00 Uhr

Flyer Ausgabe: 12/2020  
Änderungen vorbehalten!

**Haben Sie noch Fragen? Rufen Sie uns an!**

Liebe Gäste,  
wir bedanken uns recht herzlich  
für Ihr Vertrauen und  
Ihre weitere Unterstützung!  
Ihr Landhaus Team



### Allergene Kennzeichnung

Bei Fragen zu „Allergenen & Zusatzstoffen“  
wenden Sie sich bitte an das Personal, vielen Dank!

# Landhaus

## RESTAURANT

# Speisekarte Außer Haus

**NEU: SPEISEN AUSSER-HAUS,  
HEISS, SCHWEISSVERPACKT  
WEITERHIN ZUHAUSE GENIESSEN!**

Alle Gerichte zum Mitnehmen

Dienstags bis Freitags 15 - 20 Uhr  
Samstags, Sonntags, Feiertags 12 - 20 Uhr

Tel.: 040 55610672

## Suppe

- 1 | Tagessuppe** 6,- €  
Täglich wechselnd - fragen Sie unser Personal!

## Vorspeise

- 2 | Gebackener Camembert** 10,- €  
„Hausgemacht“  
Mit gerösteten Honig-Nüssen auf Salatbeet serviert mit einem Frucht-Tomaten-Preiselbeer Chutney

## Salatvariationen

- 3 | Kleiner knackiger Landhaus Salat** 3,- €  
Eine Saison-Salatbeet Variation des Hauses, dazu Kräuter Croutons und Landhausdressing
- 4 | Großer Landhaus Salat mit** 14,- €  
„Hähnchenbrustfilet“  
Auf einer Saison-Salatbeet Variation des Hauses, dazu Kräuter Croutons und Landhausdressing

## Für unsere kleinen Gäste

- 5 | Piratenschnitzel** 8,- €  
Ein knuspriges Maishähnchenbrustfilet, serviert mit hausgemachten Pommes, dazu Ketchup & Mayonnaise

## Vegetarisch

- 6 | Käsespätzle „Vegetarisch“** 15,- €  
Hausgemachte Eierspätzle in Gemüsefond passiert, mit Käse überbacken und gerösteten Zwiebeln bestreut

## Hauptgerichte

### Burger

- 7 | Beef & Cheese Burger 180 g.** 15,- €  
Selbst-hergestelltes saftiges Rindfleisch Patty, Salat, Cheddar, Bacon, Avocado, Bio-Spiegelei, Gurke, angedünsteten Zwiebeln und Haussauce, dazu hausgemachte Pommes mit Ketchup & Mayonnaise

### Leichtes

- 8 | Fitness Pfanne** 18,- €  
Angebratene Maishähnchenbrustfiletstreifen in Butter gebraten mit Zwiebeln, Champignons, Kürbis, Möhren und Zucchini mit einer leichten Note Kräuter-Sahnesauce abgelöscht, serviert auf hausgemachten Eierspätzle

- 9 | Sülze vom Schwein „Hausart“** 16,- €  
Auf einer Saison-Salatbeet Variation des Hauses, dazu regionale knusprige Bratkartoffeln und hausgemachte Remoulade

### Deftiges

- 10 | Schweinebraten „Der Klassiker“** 16,- €  
Ca. 220 g. im Ofen geschmort, mit eigenem Saft, serviert mit Hausgemachtem Sauerkraut und gedünsteten hausgemachten Eierspätzle

- 11 | Deftiges Rindergulasch „Vom Rind“** 16,- €  
Eine Schmor-Variation „der alten Schule“, traditionell serviert auf gedünsteten hausgemachten Eierspätzle



## Hauptgerichte

### Überbackenes

- 12 | Landhaus Filet-Pfanne** 17,- €  
Ca. 300 g. gegrilltes Hähnchen- & Putenbrustfilet, überzogen mit einer Champignon Soße und Käse überbacken, serviert mit regionalen knusprigen Bratkartoffeln

- 13 | Landhaus Gourmet-Pfanne** 18,- €  
Ca. 300 g. gegrilltes Maishähnchenbrustfilet, Putenbrustfilet und Schweinerückenmedaillon mit Gorgonzolaspinatsoße überzogen und Käse überbacken, serviert mit regionalen knusprigen Bratkartoffeln

### Besonderheiten

- 14 | Kalbsleber** 19,- €  
In Butter gebraten, serviert mit hausgemachter Eierspätzle und gerösteten Zwiebeln garniert, dazu Apfelmus

- 15 | Schnitzel „Wiener Art“** 17,- €  
Eine magere Schweine-Karbonade zubereitet, Saison-Salatbeet Variation des Hauses, dazu mit regionalen knusprigen Bratkartoffeln und Preiselbeeren

- 16 | „Original Wiener Schnitzel“** 23,- €  
Als Vorbestellung auch Original als „Wiener Schnitzel“ vom Kalb erhältlich!

- 17 | Cordon Bleu „Spezial“** 18,- €  
Ca. 250 g. aus sehr magerer Schweine Karbonade zubereitet, gefüllt mit Käse, hausgemachter Sauerkraut und Senf, serviert mit regionalen knusprigen Bratkartoffeln, dazu Preiselbeeren