

Leichtes

20 | 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

21 | Vegetarier 15,- €
Käsespätzle, überbacken nach Art des Hauses

22 | Seniorenteller 16,- €
Putenfilet, Schweinefilet, serviert auf regionalen knusprigen Bratkartoffeln und Kräuterbutter

Beilagen

23 | Regionale Knusprige Bratkartoffeln 4,- €
Mit Speck und Zwiebeln

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

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

26 | Rosenkohl 4,- €
Mit gebratenem Speck

Dessert

27 | Alt-Wiener Apfelstrudel 7,- €
Ein heißer Klassiker mit Äpfeln und Rosinen, serviert mit Sahne und Vanille-Sauce

28 | Kaiserschmarrn 10,- €
Nach Ihren Wünschen, mit oder ohne Rosinen zubereitet, dazu Haus hergestellter leckerer Pflaumen Kompott

29 | Kugel Eis je 3,- €
Vanille mit Wallnüsse-Honig und Sahne

Landhaus Restaurant
Berner Allee 2a
22159 Hamburg (Berne)

Telefon 040 55610672
E-Mail info@landhaus-restaurant-hamburg.de
Website www.landhaus-restaurant-hamburg.de

Facebook @landhausrestaurant
Instagram @landhaus_restaurant
Google Landhaus Restaurant - Hamburg/Berne
Yelp Landhaus Restaurant

Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Dienstag - Freitag	15:00 - 22:00 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertag	12:00 - 22:00 Uhr

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!
Flyer Ausgabe: 08/2021 | Änderungen vorbehalten!

Landhaus

RESTAURANT

Speisekarte außer Haus

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

Alle Gerichte zum Mitnehmen

Dienstag bis Freitag	15 - 22 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertag	12 - 22 Uhr

Tel.: 040 55610672

Suppe

- 1 | Herzhafte Kartoffel-Creme Suppe** 6,- €
Mit geschmortem Kassler, garniert mit einem knusprigen Stück Bacon

Vorspeise

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

Salatvariationen

- 3 | Kleiner knackiger Landhaus Salat** 5,- €
Gemischter saisonaler Salat mit Landhaus-Dressing
- 4 | Großer Landhaus Salat mit „Putenbrustfilet“** 15,- €
Saftiges gegrilltes Putenbrustfilet auf einer Saison-Salatbeet Variation des Hauses, dazu Kräuter Croutons und Landhaus Dressing

Für unsere kleinen Gäste

- 5 | Piratenschnitzel** 9,- €
Paniertes Putenschnitzel mit hausgemachten Pommes, Ketchup oder Mayo
- 6 | Goldfisch im Glas** 9,- €
5 knusprige Fischstäbchen mit hausgemachten Pommes, Ketchup oder Mayo

Hauptgerichte

- 7 | Wiener Schnitzel** 23,- €
Zartes Kalbsfleisch, würzig paniert, mit Preiselbeeren, mit regionalen knusprigen Bratkartoffeln und Salat
- 8 | Schweinebraten „Der Klassiker“** 17, €
Ca. 220 g. im Ofen geschmort, mit eigenem Saft, serviert mit Hausgemachtem Sauerkraut und gedünsteten hausgemachten Eierspätzle
- 9 | Tafelspitz** 19,- €
Zarte Rinderohsenbrust auf regionalem Wurzelgemüse, gekochten Erdäpfeln und frischem Meerrettich
- 10 | Zwiebelrostbraten ca. 250 g.** 21,- €
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
- 11 | Schnitzel „Wiener Art“** 18,- €
Eine magere Schweine-Karbonade zubereitet, Saison-Salatbeet Variation des Hauses, dazu mit regionalen knusprigen Bratkartoffeln und Preiselbeeren
- 12 | Kalbsleber** 19,- €
In Butter gebraten, serviert mit hausgemachter Eierspätzle und gerösteten Zwiebeln garniert, dazu Apfelmus



Hauptgerichte

- 13 | Landhaus Filet-Pfanne ca. 300 g.** 17,- €
Gegrilltes Hähnchenbrust Schweinefilet und Putenbrustfilet, überzogen mit einer Champignon Soße und Käse überbacken, serviert mit regionalen knusprigen Bratkartoffeln
- 14 | Deftiges Gulasch vom Rind** 16,- €
Eine Schmor-Variation „der alten Schule“, traditionell serviert auf angedünsteten Eierspätzle
- 15 | 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 & Mayo

Kalte Speisevariationen

- 16 | Roastbeef** 21,- €
Bestes zartes argentinisches Rumpsteak auf Salatbouquet, serviert mit mit regionalen knusprigen Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce
- 17 | Kalter-Fleischteller „Hausart“** 16,- €
Eine Kombination Sülze vom Schwein und geräucherter Kassler auf Salat der Saison und regionalen knusprigen Bratkartoffeln, dazu eine hausgemachte Remouladensauce

Fisch

- 18 | Matjes „Hausfrauenart“** 18,- €
Drei holländische Matjesfilets, serviert auf Salatbeet der Saison, garniert mit Schalotten, frischem Dill, dazu Bratkartoffeln und Sauce nach Hausfrauenart
- 19 | Hamburger Pannfisch „Klassisch“** 19,- €
Feinste Fischfiletstücke in Dill-Mehl gewälzt und gegrillt, mit einer leichten Senfsoße überzogen, dazu regionale knusprige Bratkartoffeln