



*Landhaus*  
RESTAURANT

*Speisekarte*

## *Suppe*

- 1 | Herzhafte Kartoffel-Creme Suppe** **7,- €**  
Verfeinert mit Karotten, geschmortem Kassler & Speck,  
garniert mit einem knusprigen Stück Bacon

## *Vorspeise*

- 2 | Gebackener Camembert „Hausgemacht“** **12,- €**  
Mit gerösteten Honig-Nüssen auf saisonaler Salatbeet Kreation,  
Kräuter Croutons & Parmesan bestreut, serviert mit einem  
Frucht-Tomaten-Preiselbeer Chutney

- 3 | Bruschetta Landhaus ländliche Art** **10,- €**  
Geröstete Crostini-Scheiben, mit hinzugefügten  
sonnengereiften & eingelegten Tomaten, Knoblauch Oliven  
mit Pesto zubereitet, auf Salatnest & Bio-Virgin Olivenöl und  
frischem Parmesan bestreut

## *Salatvariationen*

- 4 | Kleiner knackiger Landhaus Salat** **6,- €**  
Gemischte saisonale Salat-Variation des Hauses,  
dazu Kräuter Croutons und Landhaus-Dressing
- 5 | Großer Landhaus Salat mit „Putenbrustfilet“** **17,- €**  
Saftiges gegrilltes Putenbrustfilet auf einer Saison-Salatbeet  
Variation des Hauses, dazu Kräuter Croutons, Bio-Ei,  
Kürbiskernöl, geriebenem Parmesan und Landhaus Dressing
- 6 | Ofenkartoffel** **18,- €**  
Mit Sauerrahm gefüllt, serviert mit saisonaler Salat Bouquet  
Kreation und Landhaus Dressing-Kürbiskernöl, dazu zwei  
gegrillte Hähnchenbrustfilets

## *Schnitzel Highlights*

### **7 | Wiener Schnitzel „Original“** **26,- €**

Zarter Kalbsrücken, speziell hauchdünn geklopft und würzig paniert, mit Haus-Preiselbeeren, dazu regionalen knusprigen Bratkartoffeln und Salat (Saisonale-Variation)

### **8 | Schnitzel „Wiener Art“** **20,- €**

Aus einer sehr mageren Schweine-Karbonade zubereitet, würzig paniert, mit Haus-Preiselbeeren, dazu regionalen knusprigen Bratkartoffeln und Salat (Saisonale-Variation)

### **9 | Cordon Bleu „Spezial“** **22,- €**

Aus einer sehr mageren Schweine-Karbonade zubereitet, würzig paniert, mit Sauerkraut-Käse & Senf Füllung, dazu Preiselbeeren, serviert mit regionalen und knusprigen Bratkartoffeln

### **10 | Champignon Schnitzel** **22,- €**

Aus feinsten sehr mageren Schweine Karbonade, extra hauchdünn geklopft in Panade, goldgebraten, überzogen mit unserer cremigen Champignonsoße, serviert mit hausgemachter Eierspätzle

## *Spezielles*

### **11 | Zwiebelrostbraten** **24,- €**

Feinstes Argentinisches Rumpsteak, scharf angebraten, mit angerösteten Zwiebeln garniert, verfeinert mit einer Rosmarin-Bratenjus, serviert auf hausgemachten Eierspätzle, dazu Bio-Ingwer Steak Dip

### **12 | Kalbsleber** **20,- €**

In Butter scharf angebraten, serviert mit hausgemachten Eierspätzle und angerösteten Zwiebeln garniert, dazu Apfelmus

### **13 | Tafelspitz „Zart“** **22,- €**

Extra zarte Rinderohsenbrust in Brühe und Meerrettichsauce zubereitet, auf regional gebratenem Wurzelgemüse, gekochten Erdäpfeln, mit frischem Meerrettich bestreut

### **14 | Landhaus Grillteller** **22,- €**

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Schweinemedallions, Kalbsfrikadelle und gegrillter Speck, dazu regionale knusprige Bratkartoffeln und Kräuterbutter

## *Deftiges*

**15 | Deftiges Gulasch vom Rind** 18,- €

Eine Schmor-Variation „der alten Schule“, traditionell serviert auf angedünsteten Eierspätzle

**16 | Kalbsfrikadellen** 18,- €

Variation in eigenem Saft geschmort, auf gedünsteten hausgemachten Eierspätzle und Sauerkraut serviert

## *Pfannengerichte*

**17 | Landhaus Filetpfanne 300 g.** 20,- €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Schweine- und Putenbrustfilet, überzogen mit einer Champignon-Cremesauce, dazu Bratenjus mit Käse überbacken, serviert mit regionalen knusprigen Bratkartoffeln

**18 | Fitness Pfanne „Leicht“** 20,- €

Scharf angebratenes Maishähnchenbrustfilet, zusätzlich Schalotten, Champignons, Kürbis, Möhren, Zucchini und Paprika, mit einer leichten Note Kräuter-Sahnebrühe abgelöscht, serviert auf hausgemachten Eierspätzle

**19 | BIO-Pasta Bolognese** 22,- €

Ein Nudelgericht für Kenner. Aus magerem Kalbshackfleisch, in einer fruchtigen sonnengereiften Tomaten Note, mit Karotten und frischem Rosmarin zubereitet, zum Schluss mit Parmesan bestreut

## *Fischgerichte*

**20 | Hamburger Pannfisch „Klassisch“** 22,- €

Feinste Fischfiletstücke in Dill-Mehl gewälzt und gegrillt, mit einer leichten Senfhonigsoße überzogen, serviert mit regionalen knusprigen Bratkartoffeln

**21 | Matjes „Hausfrauenart“** 22,- €

Holländische Rauch Matjesfilets, serviert auf Salatbeet der Saison nach Art des Hauses, zusätzlich mit Schalotten und Möhren Faden garniert, dazu regionalen knusprigen Bratkartoffeln und Soße Hausfrauenart

## *Burger*

**22 | Beef & Cheese Burger 180 g.** **17,- €**

Selbst hergestelltes saftiges Kalbsfleisch Patty, Cheddar, Bio Spiegelei, Salatmix, Avocado, Tomaten, Gurken, karamellisierte Schalotten-Haussoße, dazu hausgemachte Pommes, Ketchup und Mayonnaise

## *Kalte Speisevariationen*

**23 | Roastbeef kalt** **22,- €**

Best argentinisches Rumpsteak in Scheiben, Butter zart, auf Saison Salat Boquet, serviert mit regionalen knusprigen Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce

**24 | Kalte Fleischteller Variation „Hausart“** **19,- €**

Eine Kombination von Roastbeef, Sülze und geräuchertem Kassler auf saisonalem Salatbeet garniert, serviert mit regionalen knusprigen Bratkartoffeln, dazu hausgemachte Remouladensauce

**25 | Seniorenteller** **17,- €**

Hähnchenbrustfilet und Kalbsfrikadelle, serviert auf regionalen knusprigen Bratkartoffeln, mit leichten Bratenjus und Kräuterbutter verfeinert

**26 | Vegetarisch** **17,- €**

Nach Ihrer Wahl:

- Hausgemachte Eierspätzle in Brühe und mit Käse überbacken  
**oder**

- Saisongemüse Variation in einem Hauch leichter Brühe, in Kräutersahnesauce, mit Käse überbacken

## *Für unsere kleinen Gäste*

**27 | Peter Pan** **10,- €**

Kinder Schnitzel oder Chicken Nuggets beliebig nach Wahl, serviert mit hausgemachten Pommes, dazu Ketchup und Mayonnaise

**28 | Kinder-Burger** **10,- €**

Mit Kalbsfleisch Patty, dazu Cheddar-Käse, Haussoße, serviert mit hausgemachten Pommes, dazu Ketchup und Mayonnaise

## *Beilagen*

- 29 | Regionale Knusprige Bratkartoffeln** 6,- €  
Mit Speck und Zwiebeln
- 30 | Knusprige Pommes „Hausgemacht“** 6,- €  
Mit Ketchup und Mayonnaise
- 31 | Sauerkraut Hausgemacht** 6,- €  
Mit Speck und Kümmel zubereitet
- 32 | Portion Brokkoli** 6,- €  
In Brühe zubereitet, mit Bratenjus überzogen und  
Parmesan bestreut
- 33 | Ofenkartoffel mit Sour-Cream** 8,- €

## *Dessert*

- 34 | Alt-Wiener Apfelstrudel** 8,- €  
Ein heißer Klassiker mit Äpfeln und Rosinen,  
serviert mit Sahne und Vanille-Sauce
- 35 | Kaiserschmarrn** 10,- €  
Nach Ihren Wünschen, mit oder ohne Rosinen zubereitet, dazu  
Haus hergestellter leckerer Apfel Kompott
- 36 | Kugel Vanilleeis** 4,- €  
Große Kugel Vanilleeis nach Art des Hauses, mit gebratenen  
Walnüssen in Honig, nach Ihrer Wahl: mit oder ohne Sahne
- 37 | Eis & Heiß** 8,- €  
Zwei große Kugeln Vanilleeis, mit heißen Himbeeren nach  
Art des Hauses zubereitet
- 38 | Hauswaffel-Butterzuckergebäck** 7,- €  
Übergossen mit heißer Himbeerenkirsch Kombination

## Soft Drinks

Apollinaris-Mineralwasser	0,25   3,50 €
	0,75   6,50 €
ViO® still-Mineralwasser	0,25   3,50 €
	0,75   6,50 €
St. Michaelis	0,25   3,50 €
	0,75   6,50 €
Coca-Cola® 4,6,7	0,33   3,50 €
Coca-Cola Zero® 3,4,5,6,7	0,33   3,50 €
Fanta® 2,4,7,8	0,33   3,50 €
Sprite® 7	0,33   3,50 €
Mezzo mix® (Spezi) 4,7,8	0,33   3,50 €
ViO® Schorle Apfel	0,30   4,00 €
ViO® Schorle Rhabarber	0,30   4,00 €
ViO® Schorle Johannisbeere	0,30   4,00 €
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,20   4,00 €

Andere Schorlen auf Nachfrage möglich

## Säfte

Apfel, Orange, Johannisbeer, Kirsche,	0,20   3,50 €
Maracuja, Banane, Rhabarber	0,40   4,50 €

## Heiße Getränke

Kaffe Creme	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,00 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Tee	3,00 €

# Getränke

## Fassbiere

Flensburger Pilsner	0,30   4,00 €
	0,40   4,50 €
Flensburger Edles Hell	0,30   4,00 €
	0,40   4,50 €
Alsterwasser	0,30   4,00 €
	0,40   4,50 €

## Flaschenbiere

Weizen Hell	0,50   5,50 €
Weizen Alkoholfrei	0,50   5,50 €
Flensburger Dunkel	0,33   4,00 €
Flensburger Alkoholfrei	0,33   4,00 €
Vitamalz	0,33   4,00 €

## Aperitifs

Hugo	0,20   6,50 €
Aperol Spritz	0,20   7,50 €
Piccolo Fl.	0,20   6,50 €
Lillet Berry	0,20   7,50 €
Eiswürfel / Holunderblütensirup, roter Secco, Soda	

## Offene Weißweine

Pinot Grigio, trocken	0,20   5,00 €
	0,75   17,00 €
Grauburgunder, trocken	0,20   5,00 €
Riesling, halbtrocken	0,20   5,00 €

## Offene Rotweine

Dornfelder, halbtrocken	0,20   5,00 €
Merlot, trocken	0,20   5,00 €
	0,75   17,00 €

## Offener Rosé-Wein

Rosé, halbtrocken	0,20   5,00 €
Weißweinschorle	0,30   5,00 €



## *Spirituosen*

**2 cl**

Oldesloer Korn	3,00 €
Helbing Kümmel	3,00 €
Ouzo 12	3,00 €
Absolut Vodka	3,50 €
Williams Birne	3,50 €

## *Whisky*

**2cl**

Ballantines	5,00 €
Chivas Regal	6,00 €
Jack Daniels	6,00 €

## *Longdrinks*

**2cl**

Vodka mit Lemon, Tonic oder Orange	6,50 €
Havana Rum - Coca-Cola	6,50 €
Whisky - Coca-Cola	7,00 €

## *Liköre*

**2cl**

Jägermeister	3,00 €
Sambuca	3,00 €
Ramazotti	3,00 €
Baileys	3,00 €
Slivovitz	4,00 €
Marillen Schnaps	5,00 €

Zusatzstoffe:

2 = Mit Antioxidationsmittel, 3 = enthält eine Phenylalaninquelle, 4 = mit Farbstoff,  
5 = mit Süßungsmittel, 6 = koffeinhaltig, 7 = Säuerungsmittel, 8 = Stabilisatoren

# Landhaus RESTAURANT

Landhaus Restaurant | Berner Allee 2a | 22159 Hamburg (Berne)

<b>Telefon</b>	040 55610672
<b>E-Mail</b>	<a href="mailto:info@landhaus-restaurant-hamburg.de">info@landhaus-restaurant-hamburg.de</a>
<b>Website</b>	<a href="http://www.landhaus-restaurant-hamburg.de">www.landhaus-restaurant-hamburg.de</a>
<b>Facebook</b>	<a href="https://www.facebook.com/landhausrestaurant">@landhausrestaurant</a>
<b>Instagram</b>	<a href="https://www.instagram.com/landhaus_restaurant">@landhaus_restaurant</a>
<b>Google</b>	Landhaus Restaurant - Hamburg/Berne
<b>Yelp</b>	Landhaus Restaurant