



Landhaus
RESTAURANT

Speisekarte

Suppe

1 | Saisonale Tagessuppe

8,50 €

Nach Inspiration des Hauses

(bitte sprechen Sie unseren Service-Mitarbeiter auf die Tageskreation an)

Vorspeisen

2 | Bruschetta „Landhaus, ländliche Art“

11,- €

Geröstete Oliven-Oregano-Baguette-Scheiben, belegt mit sonnengereiften und eingelegten Tomaten, Knoblauch, Oliven und Schalotten, mit rotem Hauspesto verfeinert. Serviert auf einem frischen Salatnest, veredelt mit nativem Olivenöl, Kürbiskernöl und frisch gehobeltem Parmesan.

3 | Gebackener Camembert „Hausgemacht“

15,- €

Goldbraun gebackener Camembert, serviert auf einem saisonalen Salatbett mit gerösteten Honig-Nüssen, Kräuter-Croutons und frisch gehobeltem Parmesan. Dazu ein fruchtiges Preiselbeer-Chutney.

4 | Gebackener Ziegenkäse aus den Alpen (für Kenner)

15,- €

Goldbraun gebackener Ziegenkäse, serviert auf einem saisonalen Salatbett mit gerösteten Honig-Nüssen, Kräuter-Croutons und frisch gehobeltem Parmesan. Dazu ein fruchtiges Preiselbeer-Chutney.

Salatvariationen

- 5 | Kleiner, knackiger Landhaus-Salat** 8,- €
Frische, saisonale Salatvariation aus der Landhausküche, verfeinert mit Mangopüree und Kürbiskernöl. Dazu knusprige Kräuter-Croutons, Landhaus-Dressing und frisch gehobelter Parmesan.
- 6 | Großer Landhaus-Salat mit Mais-Hähnchenbrustfilet** 18,- €
Saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf einem vielfältigen saisonalen Salatbett aus der Landhausküche. Dazu Kräuter-Croutons, Bio-Ei, Kürbiskernöl, Mangopüree, Landhaus-Dressing und frisch gehobelter Parmesan.
- 7 | Ofenkartoffel trifft Maishuhn** 20,- €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm gefüllt, dazu gegrilltes Mais-Hähnchenbrustfilet. Serviert auf einem saisonalen Salatbouquet, verfeinert mit Mangopüree, Kürbiskernöl, Landhaus-Dressing und frisch gehobeltem Parmesan.

Schnitzel-Highlights

- 8 | Wiener Schnitzel „Original“** 28,- €
Extra zarter heller Kalbsrücken, hauchdünn geklopft und würzig paniert, goldbraun gebraten. Serviert mit regionalen, knusprigen Bratkartoffeln, Preiselbeeren und einem kleinen steirischen Gurkensalat.
- 9 | Schnitzel „Wiener Art“** 23,- €
Aus magerem Schweinerücken zubereitet, extra zart und würzig paniert, goldbraun gebraten. Dazu regionale, knusprige Bratkartoffeln, Preiselbeeren und ein kleiner steirischer Gurkensalat.
- 10 | Cordon Bleu „Spezial“** 24,- €
Aus magerem Schweinerücken zubereitet, würzig paniert und goldbraun gebraten. Gefüllt mit Sauerkraut, Käse und Senf. Dazu regionale, knusprige Bratkartoffeln und Preiselbeeren.
- 11 | Champignon-Schnitzel** 24,- €
Aus magerem Schweinerücken, extra hauchdünn geklopft, würzig paniert und goldbraun gebraten. Überzogen mit unserer cremigen Champignonsoße, dazu hausgemachte Eierspätzle.

Spezielles

- 12 | Zwiebelrostbraten** 27,- €
Feinstes argentinisches Rumpsteak, scharf angebraten und mit angerösteten Zwiebeln garniert. Verfeinert mit einer Rosmarin-Bratenjus, serviert mit hausgemachten Eierspätzle, Räucherdipp und frisch gehobeltem Parmesan.
- 13 | Kalbsleber** 23,- €
Würzig mehliert und in Butter scharf angebraten, mit angerösteten Zwiebeln garniert. Dazu hausgemachte Eierspätzle, Apfelmus und frisch gehobelter Parmesan.
- 14 | Tafelspitz „Zart“** 25,- €
Extra zarte Rinderbrust vom Ochsen, in Brühe gegart und mit Meerrettichsauce verfeinert. Serviert mit regional gebratenen Erdäpfeln, saisonalem Landgemüse, reichlich Sauce und frisch geriebenem Meerrettich.
- 15 | Landhaus-Grillteller** 24,- €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Schweinerücken, Kalbsfrikadelle und knusprig gegrillter Speck. Serviert mit regionalen Bratkartoffeln, Räucherdipp, Kräuterbutter und frisch gehobeltem Parmesan.

Deftiges

- 16 | Deftiges Rindergulasch** 22,- €
Traditionell geschmortes Rindfleisch „nach alter Schule“, mit Möhren und Schalotten zubereitet. Serviert mit hausgemachten Eierspätzle.
- 17 | Kalbsfrikadellen** 19,- €
Saftig geschmort in eigenem Saft, serviert auf hausgemachtem Sauerkraut. Dazu Eierspätzle und frisch gehobelter Parmesan.

Pfannengerichte

18 | Landhaus-Filetpfanne (300 g) 23,- €

Drei gegrillte Mais-Hähnchenbrustfilet-Medaillons, überzogen mit cremiger Champignonsoße und mit Käse überbacken. Dazu regionale, knusprige Bratkartoffeln.

19 | Kalbshacksteak aus der Pfanne 23,- €

Scharf gegrillt, mit einer mild-nussigen Note. Überzogen mit cremiger Champignonsoße, mit Käse überbacken und serviert mit regionalen, knusprigen Bratkartoffeln.

20 | Fitness-Pfanne „Leicht“ 23,- €

Scharf angebratenes Mais-Hähnchenbrustfilet in nativem Olivenöl, begleitet von Schalotten, Champignons, Kürbis, Möhren, Zucchini, Paprika, Mais und Kichererbsen. Abgelöscht in einer leichten Kräuter-Sahne-Brühe, verfeinert mit Kürbiskernöl und frisch gehobeltem Parmesan. Serviert auf hausgemachten Eierspätzle.

21 | Landhaus-Lasagne „Groß“ 24,- €

Zubereitet mit magerem Rindfleisch und Bio-Karotten, verfeinert in einer sonnengereiften Tomaten-Pesto-Sahne-Béchamelsoße. Mit Käse überbacken.

Fischgerichte

22 | Hamburger Pannfisch „Klassisch“ 26,- €

Feinste Fischfiletstücke, in Dill-Mehl gewälzt und gegrillt. Überzogen mit einer leichten Senf-Honig-Soße, verfeinert mit Kürbiskernöl und frisch gehobeltem Parmesan. Dazu regionale, knusprige Bratkartoffeln.

23 | Matjes „Hausfrauenart“ 23,- €

Holländische Rauch-Matjesfilets, serviert auf einem saisonalen Salatbett nach Art des Hauses. Garnituren aus Schalotten und Möhrenfäden, verfeinert mit Kürbiskernöl und frisch gehobeltem Parmesan. Dazu eine Soße „Hausfrauenart“ und regionale, knusprige Bratkartoffeln.

Burger

- 24 | Big Beef & Cheese Burger (180 g)** 18,- €
Hausgemachtes, saftiges Kalbfleisch-Patty auf Brioche-Bun mit Cheddar-Käse, Bio-Spiegelei, Salatmix, Avocadopaste, Tomaten, Gurken und karamellisierten Schalotten. Verfeinert mit unserer Haussauce. Dazu hausgemachte Finger-Pommes, Ketchup und Mayonnaise.

Kalte Speisevariationen

- 25 | Roastbeef kalt „Exklusiv“** 24,- €
Bestes argentinisches Rumpsteak, butterzart in Scheiben geschnitten, serviert auf einem saisonalen Salatbouquet. Verfeinert mit Kürbiskernöl und frisch gehobeltem Parmesan. Dazu regionale, knusprige Bratkartoffeln und hausgemachte Remouladensauce.

- 26 | Kalter Fleischteller „Hausart“** 22,- €
Kombination aus Roastbeef, Sülze und geräuchertem Kassler, serviert auf einem saisonalen Salatbett. Verfeinert mit Kürbiskernöl und frisch gehobeltem Parmesan, dazu regionale, knusprige Bratkartoffeln und hausgemachte Remouladensauce.

- 27 | Seniorenteller** 20,- €
Gegrilltes Mais-Hähnchenbrustfilet und eine Kalbsfrikadelle, serviert mit regionalen, knusprigen Bratkartoffeln. Verfeinert mit leichter Bratenjus und Kräuterbutter.

- 28 | Vegetarisch, nach Ihrer Wahl**
Hausgemachte Eierspätzle 19,- €
In Brühe mit Kräuter-Sahnesauce, mit Käse überbacken.

oder

- Saisongemüse-Variation** 19,- €
In leichter Brühe, verfeinert mit Kräuter-Sahnesauce, mit Käse überbacken.

oder

- Komplett vegan** 20,- €
Ohne Sahne und Käse, mit frischem Gemüse zubereitet.

Für unsere kleinen Gäste

- 29 | Peter Pan** 13,- €
Kinderschnitzel, goldbraun gebraten, oder wahlweise Chicken Nuggets.
Dazu hausgemachte Finger-Pommes, Ketchup und Mayonnaise.
- 30 | Kinder-Burger** 13,- €
Rinder-Patty mit Cheddar-Schmelzkäse und Haussauce, serviert im Bun.
Dazu hausgemachte Finger-Pommes, Ketchup und Mayonnaise.

Beilagen

- 31 | Regionale, knusprige Bratkartoffeln** 7,- €
Mit Speck und Zwiebeln.
- 32 | Ofenkartoffel mit Sour-Cream** 8,- €
Goldbraun gebackene Ofenkartoffel, serviert mit cremiger Sour-Cream.
- 33 | Kroketten** 7,- €
Goldbraun frittierte Kartoffelkroketten – außen herrlich knusprig, innen zart.
- 34 | Knusprige Finger-Pommes „Hausgemacht“** 7,- €
Serviert mit Ketchup und Mayonnaise.
- 35 | Hausgemachtes Sauerkraut** 6,- €
Traditionell mit Speck und Kümmel zubereitet.
- 36 | Portion gebratenes Gemüse** 8,- €
Schalotten, Knoblauch, Champignons, Kürbis, Möhren, Zucchini, Paprika,
Mais und Kichererbsen – in Olivenöl mit Kräutern gebraten.

Desserts

- 37 | Kaiserschmarrn** 14,- €
Nach Wunsch mit oder ohne Rosinen zubereitet. Dazu hausgemachter Apfelkompott.
- 38 | Alt-Wiener Apfelstrudel** 9,- €
Ein heißer Klassiker mit Äpfeln und Rosinen, serviert mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis.
- 39 | Eis & heiß** 8,- €
Zwei große Kugeln Vanilleeis, serviert mit heißen Himbeeren nach Art des Hauses.
- 40 | Haus-Windbeutel „Stockwerk“** 8,- €
Gefüllt mit Himbeeren, einer Kugel hausgemachtem Vanilleeis und Apfelkompott. Dazu Sahne und mit Puderzucker bestreut.
- 41 | Eine große Kugel Vanilleeis** 6,- €
Nach Art des Hauses, serviert mit gebratenen Walnüssen in Honig.
Nach Wunsch mit oder ohne Sahne.
-

Heißgetränke

| | |
|---|--------|
| Kaffee Crema | 4,50 € |
| Cappuccino | 4,50 € |
| Milchkaffee | 4,50 € |
| Latte Macchiato | 4,50 € |
| Heiße Schokolade | 4,50 € |
| Espresso | 4,00 € |
| Doppelter Espresso | 4,50 € |
| Tee | 4,00 € |
| (Früchte-, Pfefferminz-, Kamillen-, Schwarz- / Grüntee) | |

Aperitifs

| | | |
|---------------|-------|---------|
| Aperol Spritz | | 8,00 € |
| Lillet Berry | | 8,00 € |
| Hugo | | 8,00 € |
| Martini | | 8,00 € |
| Prosecco | 0,75l | 27,00 € |
| Prosecco | 0,20l | 6,00 € |
| Sekt | 0,75l | 27,00 € |
| Sekt | 0,20l | 6,00 € |

Softgetränke

| | | |
|---------------------------------------|--------------------------|--------|
| ViO® Still - Mineralwasser | 0,25l | 4,50 € |
| | 0,75l | 8,00 € |
| St. Michaelis® Still - Mineralwasser | 0,25l | 4,50 € |
| | 0,75l | 8,00 € |
| Coca-Cola® 4,6,7 | <i>Glasflasche</i> 0,33l | 5,00 € |
| Coca-Cola Zero® 3,4,5,6,7 | 0,40l | 5,00 € |
| Fanta® 2,4,7,8 | <i>Glasflasche</i> 0,33l | 5,00 € |
| Sprite® 7 | 0,40l | 5,00 € |
| Mezzo mix® (Spezi) 4,7,8 | 0,40l | 5,00 € |
| Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water | 0,20l | 5,00 € |

Säfte & Schorlen

| | | |
|--|-------|--------|
| <i>Granini in Flaschen</i> | | |
| Apfel, Orange, Johannisbeere, Kirsche, | 0,20l | 5,00 € |
| Maracuja, Banane, Rhabarber | 0,40l | 6,00 € |
| Alle Säfte auch als Schorle, je | 0,40l | 5,50 € |

Bier vom Fass

| | | |
|------------------------|-------|--------|
| Flensburger Pilsner | 0,30l | 5,00 € |
| | 0,40l | 5,50 € |
| Flensburger Edles Hell | 0,30l | 5,00 € |
| | 0,40l | 5,50 € |
| Alsterwasser | 0,30l | 5,00 € |
| | 0,40l | 5,50 € |

Flaschenbiere

| | | |
|-------------------------|-------|--------|
| Weizen Hell | 0,50l | 6,50 € |
| Weizen Alkoholfrei | 0,50l | 6,50 € |
| Flensburger Dunkel | 0,33l | 5,00 € |
| Flensburger Alkoholfrei | 0,33l | 5,00 € |
| Vitamalz | 0,33l | 5,00 € |

Wein

Offene Weißweine

| | | |
|------------------------|-------|---------|
| Hauswein, trocken | 0,20l | 6,00 € |
| | 0,75l | 20,00 € |
| Grauburgunder, trocken | 0,20l | 6,00 € |
| Riesling, halbtrocken | 0,20l | 6,00 € |
| | 0,50l | 15,00 € |

Offene Rotweine

| | | |
|-------------------------|-------|---------|
| Dornfelder, halbtrocken | 0,20l | 6,00 € |
| | 0,50l | 15,00 € |
| Merlot, trocken | 0,20l | 6,00 € |
| | 0,75l | 20,00 € |

Offene Rosé-Weine

| | | |
|-------------------|-------|--------|
| Rosé, halbtrocken | 0,20l | 6,00 € |
| Weißweinschorle | 0,30l | 6,00 € |

Flaschenweine



| | |
|--|---------|
| Dreissigacker Grauburgunder, trocken Vegan, ökologisch angebaut, Aroma von Äpfeln, Birnen und exotischen Früchten | 54,00 € |
| Pfaffl Zweigelt, Niederösterreich, Rotwein, trocken Fruchtig, würzig - besonders empfohlen zu Fleischgerichten | 35,00 € |
| Pfaffl Grüner Veltliner, Österreich, Weinviertel, trocken Fruchtig, würzig - besonders empfohlen zu Fischgerichten | 35,00 € |
| Big John Cuvée Reserve 2021, Rotwein, trocken Extrem fruchtbetont | 60,00 € |
| Lovely Merlot - für einen romantischen Abend, lieblich | 37,00 € |

Whiskys

| | |
|----------------------------|--------|
| Ballantines | 6,50 € |
| Chivas Regal (12 Jahre) | 6,50 € |
| Johnnie Walker Black Label | 6,50 € |
| Jack Daniels | 6,50 € |

Longdrinks

4cl

| | |
|--|--------|
| Campari Orange | 9,00 € |
| Jack Daniels Cola | 9,00 € |
| Ballantines Cola | 9,00 € |
| Bacardi Cola | 9,00 € |
| Havana Cola | 9,00 € |
| Absolut Vodka Tonic, Lemon oder Orange | 9,00 € |

Liköre und Spirituosen

2cl

| | |
|--|--------|
| Jägermeister, Oldesloer Korn | 4,50 € |
| Sambuca, Helbing Kümmel | 4,50 € |
| Ramazzotti, Ouzo 12, Jubiläums-Aquavit | 4,50 € |
| Baileys, Absolut Vodka | 4,50 € |
| Amaretto, Averna | 4,50 € |
| Mariacron, Tequila, Linie Aquavit | 4,50 € |

Obstler

2cl

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Hausgemachter Slivovitz | 5,00 € |
| Pircher-Williams-Birnenschnaps | 5,50 € |
| Original Bailoni Gold-Marillenschnaps | 5,50 € |
| Grappa Cellini | 5,50 € |

Landhaus RESTAURANT

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](https://www.facebook.com/landhausrestaurant)
Instagram: [@landhaus_restaurant](https://www.instagram.com/landhaus_restaurant)
Google: Landhaus Restaurant - Hamburg/Berne
Yelp: Landhaus Restaurant

Digitale Visitenkarte
QR Code mit Ihrem
Smartphone scannen
und unsere Kontaktdaten
abspeichern.



Zusatzstoffe

2 = Mit Antioxidationsmittel, 3 = enthält eine Phenylalaninquelle, 4 = mit Farbstoff,
5 = mit Süßungsmittel, 6 = koffeinhaltig, 7 = Säuerungsmittel, 8 = Stabilisatoren
Bei Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie bitte vorab unser Personal!