

# HERZLICH WILLKOMMEN IM TEICHHÛS

Vielen Dank für Ihren Besuch in unserem Haus. In herrlicher Natur, gepaart mit einer ambitionierten und auserlesenen Küche, finden Sie alles für eine besondere Zeit, mit Ihrer Familie, Freunden oder Ihren Kollegen.

Nehmen Sie sich während Ihres Aufenthalts eine kurze Auszeit und entschleunigen Sie ein Stück weit vom Alltag.

Der ideale Ort, auch für Ihre Veranstaltung. Bei Interesse, sprechen Sie uns einfach an.

Ihr Teichhûs Team



# Teichhûs

## WEISSWEINE

### Grauburgunder trocken

Pur 67/Pfalz

0,2 Glas	€ 5,60
0,1 Glas	€ 3,00

### Riesling trocken

Weingut Dr. von Bassermann Jordan / Pfalz

0,2 Glas	€ 6,00
0,1 Glas	€ 3,20

### Fidelius Weissweinkomposition

Weinhaus Joachim Heger / Baden

0,2 Glas	€ 6,90
0,1 Glas	€ 3,90

## ROSEWEIN

### El Paso Rosado

Hammeken Cellars / Spanien

0,2 Glas	€ 5,60
0,1 Glas	€ 3,00

## ROTWEINE

### Spätburgunder trocken

Herrenberg / Pfalz

0,2 Glas	€ 5,60
0,1 Glas	€ 3,00

### Montepulciano d Abruzzo

Favino / Italien

0,2 Glas	€ 5,60
0,1 Glas	€ 3,00

### Tempranillo / Shiraz

Hammeken Cellars / Spanien

0,2 Glas	€ 6,50
0,1 Glas	€ 3,50

## HEISSE GETRÄNKE

### Glas Tee (BIO)

Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminz, Rooibos, Grüner Tee € 2,60

Tasse Kaffee € 2,20

Espresso € 2,10

Doppelter Espresso € 4,00

Cappuccino € 2,90

Latte Macchiato € 3,70

## LONG DRINKS

Havana Cola 0,3l € 6,00

Wodka Cola 0,3l € 6,00

Gin Tonic 0,3l € 6,50

Alle unsere Longdrinks enthalten 2cl Alkohol. Verdoppeln Sie die Alkoholmenge + € 2,80

## WEISSWEIN

Herdade do Rocim | Portugal 0,75l € 21,50

Vinho Verde (Leicht – spritzig – etwas Kohlensäure)

Weingut Gunderloch | Rheinhessen 0,75l € 28,60

Grauburgunder VDP trocken (Fein – würzige Frische – gelbe Früchte)

Weingut Schloss Lieser | Mosel 0,75l € 33,80

Riesling VDP feinherb (Frucht – Mineralität - Trinkfreude)

Winzer des Jahres 2021 – falstaff

Weingut Dr. von Bassermann Jordan | Pfalz 0,75l € 38,90

Weissburgunder VDP „Ruppersberg“ trocken (Ausgewogen - Elegante Frucht – kraft)

## ROSEWEIN

Weingut Künstler | Rheingau 0,75l € 33,80

Spätburgunder Rose VDP (Elegant – Himbeere/Erdbeere – feinfruchtig)

## ROTWEINE

Luccarelli | Apulien 0,75l € 24,90

Primitivo (Vollmundig – tiefdunkel – rote Früchte)

Chateau La Marzelle | Frankreich 0,75l € 29,90

Bordeaux (Körper – schwarze Johannisbeere - Nachhall)

Bodegas Izadi | Rioja 0,75l € 36,90

Izadi Crianza (Mittelkräftig – rubinrot - sauerkirsch )

„Die Jahrgänge erfragen Sie bitte bei unserem Service“

1) mit Farbstoff 2) mit Antioxidationsmittel 3) Koffeinhaltig 4) Chininhaltig 5) enthält eine

Phenylalaminquelle 6) mit Süßungsmittel 7) mit Phosphat 8) mit Konservierungsstoff

## APERITIFS

Rosé Sekt pro Glas 0,1l € 6,50

Sekt pro Glas 0,1l € 3,80

Prosecco pro Glas 0,1l € 4,50

Aperol Spritz pro Glas 0,2l € 6,50

## ALKOHOLFREI

Fruchtsecco pro Glas 0,1l € 5,50  
von Apfel-Quitten

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fachinger Mineralwasser 0,25l € 2,80  
(mit/ohne Kohlensäure) 0,75l € 5,90

Coca Cola<sup>1,2,3</sup>, Fanta<sup>1,2,3</sup> 0,3l € 3,30

Coca Cola Light<sup>1,2,3,5,6</sup> 0,2l € 3,20

Schweppes

Bitter Lemon<sup>4</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup>, Tonic Water<sup>4</sup> 0,2l € 3,20

Apfelsaft, O-Saft, Maracujanektar,  
Rhabarbernektar, 0,3l € 3,80

Saftschorlen 0,3l € 3,30

## BIERE

König Pilsener vom Fass 0,3l € 3,30

König Pilsener (Alkoholfrei) 0,33l € 3,40

Paulaner (Naturtrüb, Alkoholfrei) 0,5l € 4,00

Alster 0,3l € 3,10

Bitburger 0,0 % Radler (Alkoholfrei) 0,33l € 3,40

## VORSPEISEN & SUPPE

**Tagessuppe** € 5,50  
fragen Sie gerne unser Servicepersonal  
*Soup of the day – ask our service staff*

**Marinierte Rote Beete** € 10,90  
mit Ziegenkäse und Rucola  
*Marinated beetroot with goat cheese and arugula*

**Carpaccio** € 9,80  
vom argentinischen Rind mit Parmesan & Senfcreme  
*Beef carpaccio with parmesan cheese and mustard cream*

**Hausgebeizter Lachs** € 8,90  
mit Senf-Honig-Dill-Sauce & Salatspitzen  
*Marinated salmon with mustard-honey-dill-sauce and lettuce*

**Bruschetta Mista** € 6,90  
geröstetes Knoblauchbrot mit Oliventapenade & Tomaten  
*Roasted garlicbread with olive tapenade and tomato*

**Kleine Port. Steinpilz-Ravioli** € 9,80  
mit grüner Pfeffersauce & Parmesan  
*Small porcini ravioli with green peppersauce and parmesan*

**Beilagensalat** € 4,00  
kleiner gemischter Salat mit Senfvinaigrette & marinierten Tomaten  
*Small mixed salad*

## BUNT GEMISCHTE SALATE

**Salat Hähnchen** € 10,90  
kross gebratene Hähnchenbrust mit bunten Blattsalaten, Gurken, Paprika, Senfvinaigrette & marinierten Tomaten  
*Mixed salad with chickenbreast*

**Salat Lachs** € 11,90  
Tranchen vom hausgebeiztem Lachs mit bunten Blattsalaten, Gurken, Paprika, Senfvinaigrette & marinierten Tomaten  
*Mixed salad with salmone*

**Salat Ziegenkäse** € 11,30  
Ziegenfrischkäse mit bunten Blattsalaten, Gurken, Paprika, Senfvinaigrette & marinierten Tomaten  
*Mixed salad with Goatcheese*

**Großer gemischter Salat** € 6,90  
bunte Blattsalate mit Gurken, Paprika, Senfvinaigrette & marinierten Tomaten  
*mixed salad*

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Servicepersonal, wir reichen Ihnen gerne unsere Allergikerkennzeichnung. For our allergy labeling, please ask the Service Staff.

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**Kinderschnitzel** € 7,50  
mit Pommes & Ketchup  
*Escalope of pork with french fries (kids menu)*

**Knuspriges Hähnchen** € 8,00  
frisch panierte Hähnchenbruststücke mit Pommes  
*Breaded chicken breast pieces with french fries (kids menu)*

**Pommes Frites** € 4,00  
krosse Pommes mit Ketchup  
*French fries with ketchup (kids menu)*

## VEGETARISCH

**Steinpilzravioli (Hauptgang)** € 17,50  
mit grüner Pfeffersauce & Parmesan  
*Porcini ravioli with green peppersauce and parmesan*

**Ravioli Ziegenkäse** € 11,90  
mit Pesto, Tomatensauce & grüner Pfeffersauce  
*Ravioli with goat cheese and pesto, tomato sauce and green peppersauce*

**Buntes der Saison** € 11,50  
krosse Bratkartoffeln mit buntem Gemüse, Knoblauchbrot & Kräuterquark  
*Fried potatoes with seasonal vegetables, garlic bread and sour cream*

## KALTE KLASSIKER

**Rosa Matjesfilet<sup>8</sup>** € 11,90  
nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln  
*Herring "a la housewife" with fried potatoes*

**Hausgemachte Eisbeinsülze<sup>8</sup>** € 11,90  
mit Sauce Tatar & Bratkartoffeln  
*Homemade knuckle of pork in aspic, with sauce tatar and fried potatoes*

**Rosa gebratenes Roastbeef** € 14,90  
mit Sauce Tatar & Bratkartoffeln  
*Pink cooked roastbeef with sauce tatar and fried potatoes*

## FISCH

**Kross gebratenes Eismeer-Lachsforellenfilet** € 18,60  
mit Rahmkraut, Kartoffelpüree und Senfsauce  
*Artic salmon strout fillet with creamed cabbage, mashed potatoes & mustard sauce*

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet** € 22,10  
mit Kartoffelpüree, buntem Gemüse und Tomatenbutter  
*On skin grilled pikeperch fillet with mashed potatoes, vegetables and tomato-butter*

## HÛS KLASSIKER

**Currywurst<sup>2,7,8</sup>** € 7,90  
mit fruchtig-pikanter-Sauce & Pommes  
*Curry sausage with fruty-spicy sauce and french fries*

**Hausgemachte Bouletten in Rahm** € 11,90  
mit buntem Gemüse & Kartoffelpüree  
*Homemade boulettes in cream with colorful vegetables and mashed potatoes*

**Knuspriges Schnitzel** € 14,90  
mit Bratkartoffeln & Beilagensalat  
*Escalope of pork with fried potatoes and mixed salad aside*

**Knuspriges Schnitzel** € 15,90  
mit Champignonrahm Bratkartoffeln & Beilagensalat  
*Escalope of pork with mushroom cream sauce, fried potatoes and mixed salad aside*

**Cordon Bleu** € 18,90  
gefüllt mit Ziegenfrischkäse & Fenchelsalami, mit grüner Pfeffersauce dazu  
buntes Gemüse & Bratkartoffeln  
*Cordon bleu (of pork) filled with goat's cream cheese, salami with fennel and green pepper sauce to that seasonal vegetables and fried potatoes*

**Senfeier** € 8,90  
mit hausgemachtem Kartoffelpüree & Senfsauce & Baconstreifen  
*Mustard eggs with homemade mashed potatoes & mustard sauce & bacon stripe*

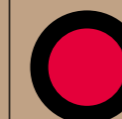
**Oma Renate's Rinderroulade** € 16,90  
mit Apfelrotkohl & hausgemachtem Kartoffelpüree  
*Granny Renates beef roulade with red cabbage with apples and homemademashed potatoes*

**In Spätburgunder geschmorte Ochsenbacke** € 17,90  
mit Rahmwirsing & Bratkartoffeln  
*In pino noir braised cheek of ox with cream cabbage and fried potatoes*

**Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust** € 15,90  
mit Bratkartoffeln, buntem Gemüse und Champignonrahm  
*Chopped chicken breast with fried potatoes, mixed vegetables and mushroom cream*

**Prime Beef Steak (250g)** € 22,90  
mit Pfeffersauce, Pommes & Beilagensalat  
*Prime Beef Steak with pepper sauce, french fries and mixed salad aside*

Wählen Sie Ihren Gargrad



Rare  
lauwarmes  
rotes Zentrum



Medium  
warmes rosanes  
Zentrum mit einem  
Hauch von rot



well done  
heisses  
braunes Zentrum  
kein rot