SAISONALES
IM TEICHHÛS

Gans a lá Carte (ab 11.11.23) **€ 36,90**
zart gegarte Gänsekeule dazu geschmälzte Klöße,
hausgemachter Apfelrotkohl und Gänse Jus
Tenderly cooked goose leg with melted potato dumplings,
homemade red cabbage and goose jus

Suppe vom Hokkaido Kürbis Schale **€ 6,90**
mit Kürbiskernöl Teller **€ 9,80**
Hokkaido pumpkin soup with pumpkin seed oil

Gesottener Rinder-Tafelspitz **€ 22,90**
mit Meerrettich-Sauce, Gemüse & Bratkartoffeln
Boiled rump cap of beef with horseradish sauce,
vegetables and fried potatoes

Knusprige Ente **€ 30,50**
mit Rotkohl & geschmelzten Klößen
Crispy duck with red cabbage & melted potato dumplings

Saftig gebratener Kassler **€ 16,90**
mit Rahmkraut, Kartoffelpüree & Senf
Juicy roasted Kassler with creamed cabbage,
mashed potatoes & mustard

Deftiger Grünkohl **€ 17,90**
mit Bregenwurst, Kassler & Salzkartoffeln
Hearty kale with Bregenwurst, smoked pork and boiled potatoes

Teichhûs

WINTERSAISON

& FEIERTAGE IM TEICHHÛS

JETZT VORBESTELLEN!

GANS SCHMACKHAFT ab 11.11.23

Gans außer Haus

4 zart gegarte Gänsekeulen dazu geschmälzte Klöße, hausgemachter Apfelrotkohl und Gänse Jus

für 4 Personen **134,90 €**

(Vorbestellung nötig. Angebote auch am 25.–26.12.23)

WEIHNACHTEN IM TEICHHÛS

Auch in diesem Jahr möchten wir Sie mittags sowie abends am **1. & 2. Weihnachtsfeiertag** mit einem

3. Gang Menü * **59 € pro Person**

oder

4. Gang Menü * **69 € pro Person**

verwöhnen.

SILVESTER 2023

Genießen Sie mit uns den letzten Abend im Jahr 2023. Am 31.12. bieten wir Ihnen von 18:00 – 22:00 Uhr ein **5 Gang Menü *** an.

79 € pro Person

* *Die genaue Menüzusammenstellung können Sie ab dem 11.11. auf unserer Homepage einsehen, per E-Mail anfordern oder im Restaurant erfragen.*

Teichhûs

Wilkenburger Str. 32
30519 Hannover

0511 897 148 93
info@teichhues.de
www.teichhues.de

GANZJÄHRIG GEÖFFNET

		durchgehend Küche
Mo. – Do.	12 – 22 Uhr	bis 21 Uhr
Fr. – Sa.	12 – 23 Uhr	bis 22 Uhr
So.	11 – 22 Uhr	bis 21 Uhr