Teichhûs

Gutscheinverkauf und Reservierungen unter: www.teichhues.de

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

APERITIFS

Rosé Sekt	pro Glas 0,1l	**€ 7,50**
Sekt	pro Glas 0,1l	**€ 4,90**
Prosecco	pro Glas 0,1l	**€ 5,50**
Aperol Spritz	pro Glas 0,2l	**€ 7,50**

ALKOHOLFREI

Fruchtsecco von **Apfel-Quitten**	pro Glas 0,1l	**€ 5,90**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fachinger Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure)	**0,25 l**	**€ 3,40**
	0,75 l	**€ 6,90**
Coca Cola[1,2,3], Fanta[1,2,3,]	**0,3 l**	**€ 3,90**
Coca Cola Light[1,2,3,5,6]	**0,2 l**	**€ 3,90**
Schweppes Bitter Lemon[4], Ginger Ale[1], Tonic Water[4]	**0,2 l**	**€ 3,90**
Apfelsaft, O-Saft, Maracujanektar, Rhabarbernektar,	**0,3 l**	**€ 4,10**
Saftschorlen	**0,3 l**	**€ 3,90**

BIERE

König Pilsener vom Fass	**0,3 l**	**€ 3,90**
König Pilsener (Alkoholfrei)	**0,33 l**	**€ 4,10**
Paulaner (Naturtrüb, Alkoholfrei)	**0,5 l**	**€ 4,90**
Alster	**0,3 l**	**€ 3,90**
Bitburger 0,0 % Radler (Alkoholfrei)	**0,33l**	**€ 4,10**

WEISSWEINE

Grauburgunder trocken
Pur 67/Pfalz

0,2 Glas	**€ 6,90**
0,1 Glas	**€ 3,70**

Riesling trocken
Weingut Dr. von Bassermann Jordan / Pfalz

0,2 Glas	**€ 6,90**
0,1 Glas	**€ 3,70**

Fidelius Weissweinkomposition
Weinhaus Joachim Heger / Baden

0,2 Glas	**€ 7,90**
0,1 Glas	**€ 4,70**

ROSEWEIN

El Paso Rosado
Hammeken Cellars / Spanien

0,2 Glas	**€ 6,50**
0,1 Glas	**€ 3,50**

ROTWEINE

Spätburgunder trocken
Herrenberg / Pfalz

0,2 Glas	**€ 6,90**
0,1 Glas	**€ 3,70**

Montepulciano d Abruzzo
Favino / Italien

0,2 Glas	**€ 6,90**
0,1 Glas	**€ 3,70**

Tempranillo / Shiraz
Hammeken Cellars / Spanien

0,2 Glas	**€ 7,90**
0,1 Glas	**€ 4,70**

HEISSE GETRÄNKE

Glas Tee (BIO) *Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminz, Rooibos, Grüner Tee*	**€ 3,80**
Tasse Kaffee	**€ 3,40**
Espresso	**€ 3,20**
Doppelter Espresso	**€ 4,50**
Cappuccino	**€ 3,80**
Latte Macchiato	**€ 4,20**

LONG DRINKS

Havana Cola	**0,3l**	**€ 7,50**
Wodka Cola	**0,3l**	**€ 7,50**
Gin Tonic	**0,3l**	**€ 7,50**

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

WEISSWEIN

Herdade do Rocim | Portugal **0,75l** **€ 24,00**
Vinho Verde *(Leicht – spritzig – etwas Kohlensäure)*

Weingut Gunderloch | Rheinhessen **0,75l** **€ 30,90**
Grauburgunder VDP trocken *(Fein – würzige Frische – gelbe Früchte)*

Weingut Schloss Lieser | Mosel **0,75l** **€ 36,90**
Riesling VDP feinherb *(Frucht – Mineralität - Trinkfreude)*
Winzer des Jahres 2021– falstaff

Weingut Dr. von Bassermann Jordan | Pfalz **0,75l** **€ 41,90**
Weissburgunder VDP „Ruppersberg“ trocken *(Ausgewogen - Elegante Frucht – kraft)*

ROSEWEIN

Weingut Künstler | Rheingau **0,75l** **€ 36,90**
Spätburgunder Rose VDP *(Elegant – Himbeere/Erdbeere – feinfruchtig)*

ROTWEINE

Luccarelli | Apulien **0,75l** **€ 26,90**
Primitivo *(Vollmundig – tiefdunkel – rote Früchte)*

Chateau La Marzelle | Frankreich **0,75l** **€ 32,90**
Bordeaux *(Körper – schwarze Johannisbeere - Nachhall)*

Bodegas Izadi | Rioja **0,75l** **€ 39,90**
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

VORSPEISEN & SUPPE

Tagessuppe Schale **€ 5,90**
fragen Sie gerne unser Servicepersonal Teller **€ 8,50**
Soup of the day – ask our service staff

Marinierte Rote Beete **€ 8,90**
mit Ziegenkäse und Rucola
Marinated beetroot with goat cheese and arugula

Carpaccio **€ 11,90**
vom argentinischen Rind mit Parmesan & Senfcreme
Beef carpaccio with parmesan cheese and mustard cream

Tatar vom Hausgebeiztem Lachs **€ 13,90**
mit Senf-Honig-Dill-Sauce & Salatspitzen
Home-cured salmon tartare with honey-mustard-dill-sauce and lettuce

Bruschetta Mista **€ 9,80**
geröstetes Knoblauchbrot mit Oliventapenade & Tomaten
Roasted garlicbread with olive tapenade and tomato

Kleine Port. Steinpilz-Ravioli **€ 8,90**
mit grüner Pfeffersauce & Parmesan
Small porcini ravioli with green peppersauce and parmesan

Beilagensalat **€ 4,90**
kleiner gemischter Salat mit Senfvinaigrette & marinierten Tomaten
Small mixed salad

BUNT GEMISCHTE SALATE

Salat Hähnchen **€ 18,90**
kross gebratene Hähnchenbrust mit bunten Blattsalaten, Gurken, Paprika, Senfvinaigrette & marinierten Tomaten
Mixed salad with chickenbreast

Salat Lachs **€ 21,50**
Tatar vom Hausgebeiztem Lachs mit bunten Blattsalaten, Gurken, Paprika, Senfvinaigrette & marinierten Tomaten
Mixed salad with home-cured salmon tartare

Salat Ziegenkäse **€ 18,50**
Ziegenfrischkäse mit bunten Blattsalaten, Gurken, Paprika, Senfvinaigrette & marinierten Tomaten
Mixed salad with Goatcheese

Großer gemischter Salat **€ 11,90**
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 **€ 7,90**
mit Pommes & Ketchup
Escalope of pork with french fries (kids menu)

Knuspriges Hähnchen **€ 11,50**
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 **€ 13,90**
mit Pesto, Tomatensauce & grüner Pfeffersauce
Ravioli with goat cheese and pesto, tomato sauce and green peppersauce

Buntes der Saison **€ 14,90**
krosse Bratkartoffeln mit buntem Gemüse, Knoblauchbrot & Kräuterquark
Fried potatoes with seasonal vegetables, garlic bread and sour cream

KALTE KLASSIKER

Rosa Matjesfilet [8] **€ 18,90**
nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln
Herring "a la housewife" with fried potatoes

Hausgemachte Eisbeinsülze [8] **€ 13,90**
mit Sauce Tatar & Bratkartoffeln
Homemade knuckle of pork in aspic, with sauce tatar and fried potatoes

Rosa gebratenes Roastbeef **€ 19,80**
mit Sauce Tatar & Bratkartoffeln
Pink cooked roastbeef with sauce tatar and fried potatoes

FISCH

Kross gebratenes Eismeer-Lachsforellenfilet **€ 29,90**
mit Rahmkraut, Kartoffelpüree und Senfsauce
Artic salmon strout fillet with creamed cabbage, mashed potatoes & mustard sauce

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet **€ 27,90**
mit Kartoffelpüree, buntem Gemüse und Tomatenbutter
On skin grilled pikeperch fillet with mashed potatoes, vegetables and tomato-butter

HÛS KLASSIKER

Currywurst [2,7,8] **€ 11,50**
mit fruchtig-pikanter-Sauce & Pommes
Curry sausage with fruty-spicy sauce and french fries

Hausgemachte Bouletten in Rahm **€ 14,90**
mit buntem Gemüse & Kartoffelpüree
Homemade boulettes in cream with colorful vegetables and mashed potatoes

Knuspriges Schnitzel **€ 18,90**
mit Bratkartoffeln & Beilagensalat
Escalope of pork with fried potatoes and mixed salad aside

Knuspriges Schnitzel mit Champignonrahm **€ 20,90**
Bratkartoffeln & Beilagensalat
Escalope of pork with mushroom cream sauce, fried potatoes and mixed salad aside

Cordon Bleu **€ 21,90**
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 **€ 9,80**
mit hausgemachtem Kartoffelpüree, Senfsauce & Baconstreifen
Mustard eggs with homemade mashed potatoes, mustard sauce & bacon stripe

Oma Renate´s Rinderroulade **€ 22,90**
mit Apfelrotkohl & hausgemachtem Kartoffelpüree
Granny Renates beef roulade with red cabbage with apples and homemade mashed potatoes

In Spätburgunder geschmorte Ochsenbacke **€ 32,90**
mit Rahmwirsing & Bratkartoffeln
In pino noir braised cheek of ox with cream cabbage and fried potatoes

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust **€ 16,90**
mit Bratkartoffeln, buntem Gemüse und Champignonrahm
Chopped chicken breast with fried potatoes, mixed vegetables and mushroom cream

Prime Beef Steak (250g) **€ 27,90**
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