



Teichhûs

## APERITIFS

|               |               |        |
|---------------|---------------|--------|
| Rosé Sekt     | pro Glas 0,1l | € 5,90 |
| 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 |
|-------------------------------|---------------|--------|

## 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

## BIERE

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

Tischreservierungen  
Online möglich!

## SALAT

### Salat mit gegrillter Hähnchenbrust

Blattsalate . Gurken . Paprika .  
Dijon-Senf-Vinaigrette .  
Marinierte Flaschentomate  
*Mixed salad with chickenbreast*  
€ 18,90

### Frisch vom Feld mit Lachstatar

48 Std. kalt gebeizter Lachs . Blattsalate .  
Gurken . Paprika . Senf-Honig-Dill-Sauce  
*Mixed salad with home-cured salmon tartare*  
€ 21,50

### Gemischter Blattsalat Ziegenkäse

Ziegenfrischkäse . Blütenhonig .  
Blattsalate . Gurke . Paprika .  
Dijon-Senf-Vinaigrette .  
Marinierte Flaschentomate  
*Mixed salad with Goatcheese*  
€ 18,50

### Großer gemischter Salat

Blattsalate . Gurken . Paprika .  
Dijon-Senf-Vinaigrette .  
Marinierte Flaschentomate  
*Large mixed salad*  
€ 11,90

### Kleiner Haussalat

Blattsalate . Gurke . Paprika . Dijon-Senf-  
Vinaigrette . Marinierte Flaschentomate  
*Small mixed salad*  
€ 5,90

## SUPPE

### Suppe des Tages

fragen Sie gerne unser Servicepersonal  
*Soup of the day – ask our service staff*

Schale € 5,90 | Teller € 8,50

### Fruchtige Tomatensuppe (Vegan)

Sonnengereifte Tomaten .  
Extra virgin Olivenöl (Evo) .  
*Fruity tomato soup with sun-ripened tomatoes and extra virgin olive oil (Evo)*

Schale € 4,90 | Teller € 7,50

Saftig gegrillt



# CARPACCIO GANZ NACH DEINEM GESCHMACK

Extra Virgin  
Olivenöl „EVOO“



Allergene und  
Zusatzstoffe  
hier scannen



Teichhûs

## VORSPEISEN

### Bruschetta Mista

geröstetes Sauerteigbrot .  
Knoblauch Confit .  
Extra Virgin Olivenöl (Evo) .  
Kalamata Oliven .  
Marinierte Flaschentomaten .  
Rote Zwiebeln . Parmesan  
*Roasted garlicbread with olive tapenade  
and tomato*

€ 9,80

### Steinpilz-Ravioli klein

Grüne Pfeffersauce . Parmesan .  
Marinierte Flaschentomaten  
*Small porcini ravioli with green  
peppersauce and parmesan*

€ 8,90

### Knoblauch Shrimps

Butter . Knoblauch Confit . Petersilie .  
Geröstetes Sauerteigbrot  
*Garlic shrimps with butter, garlic  
confi and toasted sourdough bread*

€ 12,80

### Bete Royal

Rote Bete . Balsamico Essig .  
Extra Virgin Olivenöl (Evo) .  
Rote Zwiebeln . Ziegenkäse . Rucola .  
Geröstete Kürbiskerne  
*Marinated beetroot with goat cheese  
and arugula*

€ 8,90

### Rinder-Carpaccio Klassik

vom argentinischen Rind . Zitrone .  
Extra Virgin Olivenöl (Evo) . Parmesan .  
Dijon-Senfcreme . Rucola  
*Beef carpaccio with parmesan cheese  
and mustard cream*

€ 13,80

### Teichhûs Lachstatar

48 Std. Kalt gebeizter Lachs . Zitrone .  
Extra Virgin Olivenöl (Evo) .  
Senf-Honig-Dill-Sauce  
*Home-cured salmon tartare with  
honey-mustard-dill-sauce*

€ 13,90

## VEGETARISCH

### Steinpilz-Ravioli

grüne Pfeffersauce . Parmesan .  
Marinierte Flaschentomate  
*Porcini ravioli with green peppersauce  
and parmesan*

€ 17,80

### Buntes der Saison

Bio Bratkartoffeln . Marktgemüse .  
Geröstetes Sauerteigbrot .  
Knoblauch Confit . Kräuterquark  
*Fried potatoes with seasonal vegetables,  
garlic bread and sour cream*

€ 14,90

### Ravioli Ziegenkäse

100 % Basilikum Pesto . Tomatensugo .  
Grüne Pfeffersauce . Parmesan  
*Ravioli with goat cheese and pesto,  
tomato sauce and green peppersauce*

€ 14,90

### Spaghetti Alfredo

Rosa Champignons . Sahne .  
Parmesan . Butter . Knoblauch Confit  
*Spaghetti with pink mushroom, cream,  
parmesan, butter and garlic confit*

€ 17,90

## HÛS KLASSIKER

### Jägerschnitzel

vom Strohschwein .  
Rosa-Rahm-Champignons .  
Bio Bratkartoffeln . kleiner Haussalat  
*Escalope of pork with mushroom cream  
sauce, fried potatoes and mixed salad  
aside*

€ 21,90

### Knuspriges Schnitzel

vom Strohschwein . Bio Bratkartoffeln .  
Kleiner Haussalat  
*Escalope of pork with fried potatoes  
and mixed salad aside*

€ 18,90

### Königsberger Klopse

vom Strohschwein . Kapern-Sauce .  
Rote Bete .  
Hausgemachtes Kartoffelpüree  
*Königsberger meatballs from straw pigs  
with caper sauce, beetroot and  
homemade mashed potatoes*

€ 17,90

### Senfeier

Dijon-Senfsauce . Baconstreifen .  
Marinierte Flaschentomaten .  
Hausgemachtes Kartoffelpüree  
*Mustard eggs with homemade mashed  
potatoes, mustard sauce & bacon stripe*

€ 11,90

## PREMIUM GEFLÜGEL

### Gegrillte Hähnchenbrust mit Spaghetti Alfredo

Sahne . Parmesan . Butter .  
Knoblauch Confit  
*Grilled chicken breast on Spaghetti  
with cream, parmesan, butter and  
garlic confit*

€ 19,90

### Rahmgeschnetztes von der Poularde

Rosa-Rahm-Champignon .  
Marktgemüse . Bio Bratkartoffeln  
*Chopped chicken breast with fried  
potatoes, mixed vegetables and  
mushroom cream*

€ 18,90

### Cordon Bleu

vom Strohschwein . Ziegenfrischkäse .  
Fenchelsalami . Marktgemüse .  
Grüne Pfeffersauce . Bio 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*

€ 22,90

### Teichhûs Currywurst <sup>2, 7, 8</sup>

fruchtig-pikanter-Sauce von Tomate,  
Apfel & Curry . Pommes  
*Curry sausage with fruty-spicy sauce  
and french fries*

€ 13,80

### Hausgemachte Buletten

vom Strohschwein & Holsteiner Färse .  
Gemüse-Rahm-Jus . Marktgemüse .  
Hausgemachtes Kartoffelpüree  
*Homemade boulettes in cream with  
colorful vegetables and mashed  
potatoes*

€ 18,80

### Teichhûs Sauerfleisch

vom Strohschwein . Sauce Tatar .  
Bio Bratkartoffeln  
*Homemade knuckle of pork in aspic,  
with sauce tatar and fried potatoes*

€ 13,90

# CORDON BLEU SO WIE DU ES MAGST

Vom  
Strohschwein



Teichhûs

Folge uns  

# ZANDER IN SEINER BESTFORM

Mit Hand  
gestampft



Teichhûs

## BESTES RINDFLEISCH

### Butterzarter Schmorbraten vom Wagyu Rind

von der Morgan Ranch USA . Marsala-Jus . Rahmwirsing . Bio Bratkartoffeln  
*Buttery tender braised Wagyu beef with marsala jus, creamed cabbage  
and fried organic potatoes*

€ 29,80

### Oma Renate's Rinderroulade

von der Holsteiner Färsen . Braten-Jus . Apfelrotkohl . Hausgemachtes Kartoffelpüree  
*Granny Renates beef roulade with red cabbage with apples and  
homemade mashed potatoes*

€ 23,90

### Rosa Roastbeef (Kalt)

von der Holsteiner Färsen . Extra Virgin Olivenöl (Evo) .  
Sauce Tatar mit hartgekochtem Ei . Bio Bratkartoffeln  
*Pink roast beef (cold) with sauce tatar and fried potatoes*

€ 19,80

### Prime Beef Steak (250g)

100 % grasgefüttertes Irisches Rind . Grüne Pfeffersauce . Pommes . Kleiner Haussalat  
*Prime Beef Steak with pepper sauce, french fries and mixed salad aside*

€ 35,90

Wählen Sie Ihren Gargrad



Rare  
lauwarmes  
rotes  
Zentrum



Medium warmes  
rosanes Zentrum  
mit einem Hauch  
von rot



well done  
heisses braunes  
Zentrum  
kein rot

## FRISCHER FANG

### Kross gebratenes Eismeer- Lachsforellen-Filet

Butter . Thymian .  
Champagnerkraut . Dijon-Senf sauce .  
Hausgemachtes Kartoffelpüree  
*Artic salmon strout fillet with creamed  
cabbage, mashed potatoes & mustard  
sauce*

€ 29,90

### Gegrilltes Zanderfilet

Kapern Nonpareilles . Knoblauch Confit .  
Butter . Kalamata Oliven .  
Tomatensauce . Marktgemüse .  
Hausgemachtes Kartoffelpüree  
*Grilled pikeperch fillet with capers  
Nonpareils, tomato sauce, vegetables  
and homemade mashed potatoes*

€ 27,90

### Matjes Hausfrauenart

Hausfrauensauce . Rote Zwiebeln .  
Bio Bratkartoffeln  
*Herring "a la housewife" with fried  
potatoes*

€ 19,80

### Shrimps mit Spaghetti Alfredo

Sahne . Parmesan . Butter .  
Knoblauch Confit  
*Spaghetti with shrimps with cream,  
parmesan, butter and garlic confit*

€ 25,90

## WEISSWEINE



### Grauburgunder trocken

*Pur 67/Pfalz*

€ 3,70 € 6,90 € 34,00

### Riesling trocken

*Weingut Dr. von Bassermann Jordan / Pfalz*

€ 3,70 € 6,90 € 34,00

### Sauvignon Blanc trocken

*Weinhaus Pfaffenweiler / Baden*

€ 3,70 € 6,90 € 34,00

## ROSEWEINE



### El Paso Rosado

*Hammeken Cellars / Spanien*

€ 3,70 € 6,90 € 25,90

## ROTWEINE



### Spätburgunder trocken

*Herrenberg / Pfalz*

€ 3,70 € 6,90 € 34,00

### La Ferme du Rouret

*Merlot/Syrah/Grenache*

*Ardechois Ardeche / Frankreich*

€ 3,70 € 6,90 € 34,00



### Primitivo Otto Nodi

*Colle al Vento / Italien*

€ 4,70 € 7,90 € 29,90

## WEISSWEINE



### Herdade do Rocim | Portugal

*Vinho Verde (Leicht – spritzig – etwas Kohlensäure)*

€ 27,90

### Weinhaus Heger | Baden

*Fidelius Weissweinkomposition (Feingliedrig – elegant – wunderbarer Trinkfluss)* € 29,90

### Weingut Bernhart | Pfalz

*Grauburgunder trocken VDP Gutswein (Fein – würzig – gelbe Früchte)* € 29,90

### Weingut Schloss Lieser | Mosel

*Riesling feinherb VDP Gutswein (Frucht – Mineralität - Trinkfreude)* € 39,90

### Weingut Dr. von Bassermann Jordan | Pfalz

*Ruppertsberg Weissburgunder trocken VDP Ortswein (Frucht – Geschmacksfülle – Eleganz)* € 44,90

### Weingut Künstler | Rheingau

*Kostheimer Weiß Erd Riesling trocken VDP GG Große Lage (Cremig – dicht – mit enormer Mineralität)* € 99,00

## ROSEWEINE

### Weingut Steinmühle | Rheinhessen

*8 Grad Ost Rose (BIO) (Elegant – Himbeere/Erdbeere – feinfruchtig)* € 29,90

## ROTWEINE

### Luccarelli / Italien

*Primitivo (Vollmundig – tiefdunkel – rote Früchte)* € 29,90

### Chateau La Marzelle | Frankreich

*Bordeaux / Frankreich (Körper – schwarze Johannisbeere – Nachhall)* € 32,90

### Bodegas Izadi | Rioja

*Izadi Crianza (Mittelkräftig – rubinrot - vollmundig)* € 39,90

### Weingut Palazzo Maffei | Italien – Venetien

*Amarone della Valpolicella (Kraft – Fülle – rote Früchte – geben ihm eine tolle Balance)* € 99,00

„Die Jahrgänge erfragen Sie bitte bei unserem Service“  
“You can find out more about the vintages at our service“

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|   |                  |                  |
|---|------------------|------------------|
| Staatl. Fachingen Mineralwasser<br>(mit/ohne Kohlensäure)                                   | 0,25 l<br>0,75 l | € 3,40<br>€ 6,90 |
| Coca Cola <sup>1,2,3</sup> , Fanta <sup>1,2,3</sup>   | 0,3 l            | € 3,90           |
| Coca Cola Light <sup>1,2,3,5,6</sup>  | 0,2 l            | € 3,90           |
| Schweppes<br>Bitter Lemon <sup>4</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> , Tonic Water <sup>4</sup> | 0,2 l            | € 3,90           |
| Apfelsaft, O-Saft, Maracujanektar,<br>Rhabarbernektar                                       | 0,3 l            | € 4,10           |
| Saftschorlen  | 0,3 l            | € 3,90           |

## HEISSE GETRÄNKE

|  |  |        |
|--|--|--------|
| Glas Tee (BIO)<br><i>Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminz, Rooibos, Grüner Tee</i> |  | € 3,80 |
| Tasse Kaffee   |  | € 3,40 |
| Espresso   |  | € 3,20 |
| Doppelter Espresso   |  | € 4,50 |
| Cappuccino   |  | € 3,80 |
| Latte Macchiato  |  | € 4,20 |
| Heiße Schokolade   |  | € 3,50 |

*Auch mit  
Hafermilch  
+ 0,50€*

## SPIRITS

|                     |     |        |
|---------------------|-----|--------|
| Williamsbirne       | 2cl | € 4,20 |
| Marillen            | 2cl | € 4,20 |
| Grappa              | 2cl | € 4,20 |
| Linie Aquavit       | 2cl | € 3,50 |
| Finsbury Gin        | 2cl | € 4,20 |
| Absolut Wodka       | 2cl | € 3,80 |
| Havana Club Añejo 3 | 2cl | € 3,80 |
| Ouzo                | 2cl | € 3,80 |
| Sambuca Molinari    | 2cl | € 3,80 |
| Averna              | 2cl | € 4,00 |
| Ramazotti           | 2cl | € 4,00 |
| Jägermeister        | 2cl | € 4,00 |

1) mit Farbstoff 2) mit Antioxidationsmittel 3) Koffeinhaltig 4) Chininhaltig 5) enthält eine Phenylalaminquelle  
6) mit Süßungsmittel 7) mit Phosphat 8) mit Konservierungsstoff

# GENUSSVOLLE MOMENTE, DIE IN ERINNERUNG BLEIBEN



*Jede Woche  
frische Blumen*

  
Teichhûs

# ES IST GANZ LEICHT DEN RICHTIGEN GESCHMACK ZU TREFFEN

*Online oder  
im Restaurant*



Teichhûs

Folge uns

