

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

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

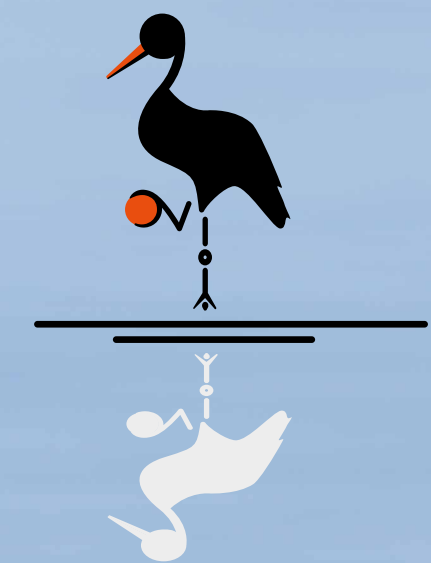
fragen Sie gerne unser Servicepersonal
Soup of the day – ask our service staff

Schale € 5,90 | Teller € 8,50



ES IST GANZ LEICHT DEN RICHTIGEN GESCHMACK ZU TREFFEN

Online oder
im Restaurant



Folge uns  

Teichhûs

VORSPEISEN

Bruschetta Mista

geröstetes Sauerteigbrot .
Knoblauch Confit .
Extra Virgin Olivenöl (Evoo) .
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

VEGETARISCH

Steinpilz-Ravioli

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

€ 17,80

Ravioli Ziegenkäse

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

€ 14,90

Bete Royal

Rote Bete . Balsamico Essig .
Extra Virgin Olivenöl (Evoo) .
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 (Evoo) . 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 (Evoo) .
Senf-Honig-Dill-Sauce
*Home-cured salmon tartare with
honey-mustard-dill-sauce*

€ 13,90

Buntes der Saison

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

€ 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

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 ^{2, 7, 8}

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

€ 13,80

Hausgemachte Buletten

vom Strohschwein & Holsteiner Färsen .
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

Rahmgeschnetzeltes von der Poularde

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

€ 18,90

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 (Evoo) .
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-Senfsauce .
Hausgemachtes Kartoffelpüree
*Artic salmon strout fillet with creamed
cabbage, mashed potatoes & mustard
sauce*

€ 29,90

Matjes Hausfrauenart

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

€ 19,80

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

Shrimps mit Spaghetti Alfredo

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

€ 25,90

CORDON BLEU SO WIE DU ES MAGST

Vom
Strohschwein



Allergene und
Zusatzstoffe
hier scannen