

# KINDERKARTE

## POMMES FRITES

Knusprige Pommes .  
€ 4,90

## GNOCCHI MIT TOMATENSAUCE

GNOCCHI .  
TOMATENSAUCE .  
€ 9,90

## TEICHHÛS KINDERSCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN . POMMES FRITES .

€ 10,50

## HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS PANIERTE HÄHNCHENBRUST . POMMES FRITES .

€ 10,90

## TEICHHÛS FISCHSTÄBCHEN VOM KABELJAU-FILET . KARTOFFELPÜREE .

€ 10,90

## EXTRA

HEINZ KETCHUP . € 0,50

HEINZ MAYONNAISE . € 0,50

## SALAT

### Großer gemischter Salat

Blattsalat . Gurke . Paprika .  
Marinierte Flaschentomate .  
Dijon-Senf-Vinaigrette .

**Alternativ: Gartenfrische Vinaigrette**  
*Large mixed salad with leafy greens,  
cucumber, bell pepper, marinated to-  
mato, and Dijon mustard vinaigrette*

€ 14,70

### Ziegenkäse-Salat

Ziegenfrischkäse . Blütenhonig .  
Blattsalat . Paprika . Gurke . Marinierte  
Flaschentomate . Dijon-Senf-Vinaigrette .

**Alternativ: Gartenfrische Vinaigrette**  
*Mixed leafy salad with goat's cheese,  
honey, bell pepper, cucumber, marina-  
ted tomato, and mustard vinaigrette*

€ 19,80


### Gegrillte Hähnchenbrust mit frischem Salat

Gegrillte Hähnchenbrust . Blattsalat .  
Gurke . Paprika . Marinierte  
Flaschentomate . Dijon-Senf-Vinaigrette .

**Alternativ: Gartenfrische Vinaigrette**  
*Grilled chicken breast with fresh salad,  
vegetables and mustard vinaigrette*

€ 19,90

## VEGAN & VEGETARISCH

 = Vegan

### Buntes der Saison

Marktgemüse . Bio- Bratkartoffel .  
Geröstetes Sauerteigbrot . Knoblauch-  
Confit . Teichhûs- Kräuter-Quark .

*Seasonal vegetables with fried potatoes,  
roasted sourdough bread, and herb quark*

€ 18,70

### Gnocchi mit Ziegenkäse

100% Basilikum-Pesto . Marinara-Sauce .  
Grüne Pfeffersauce . Parmesan .

*Gnocchi with goat's cheese, basil pesto,  
marinara sauce, green pepper sauce,  
and Parmesan*

€ 18,90

### Steinpilz-Gnocchi

Steinpilz-Pesto . Grüne Pfeffersauce .  
Parmesan . Marinierte Flaschentomate .

*Porcini mushroom gnocchi with porcini  
pesto, green pepper sauce, Parmesan,  
and marinated tomato*

€ 18,70

### Walnuss-Champignon-Bolognese mit Gnocchi

Flaschentomate . Rosa-Champignon .  
Geröstete Walnuss . Frische Kräuter .

*Walnut-mushroom Bolognese with  
gnocchi, tomato, sautéed mushrooms,  
roasted walnuts, and fresh herbs*

€ 19,30

Saftig gegrillt

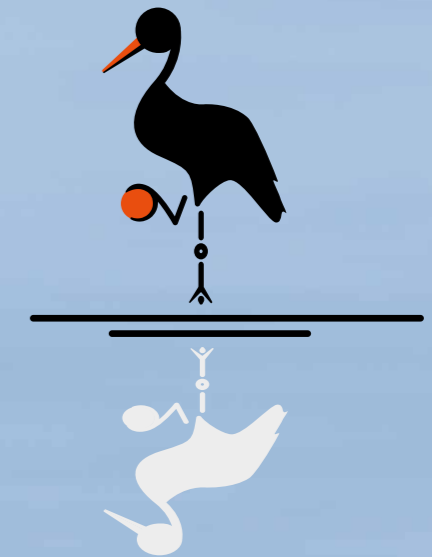


# ES IST GANZ LEICHT DEN RICHTIGEN GESCHMACK ZU TREFFEN

Online oder  
im Restaurant

  
Teichhûs

Folge uns  



Teichhûs



## VORSPEISEN

### Tomatensuppe

Flaschentomate . Zwiebel .  
Extra Vergine Olivenöl .

*Tomato soup with onion and extra virgin olive oil*

€ 6,50

### Dreierlei Bruschetta

geröstetes Sauerteigbrot .  
Knoblauch-Confit .  
Extra Vergine Olivenöl .  
Marinierte Flaschentomate .  
Artischocke . Kalamata Olive .  
Rote Zwiebel . Parmesan .

*Three varieties of bruschetta with roasted sourdough bread, garlic confit, extra virgin olive oil, marinated tomato, artichoke, kalamata olive, red onion, and parmesan*

€ 10,90

### Steinpilz-Gnocchi klein

Steinpilz-Pesto . Grüne Pfeffersauce .  
Parmesan . Marinierte Flaschentomate .  
*Small porcini mushroom gnocchi with porcini pesto, green pepper sauce, Parmesan, and marinated tomato*

€ 11,20

### Crunchy Rindercarpaccio

Argentinisches Rind .  
Oliventapenade . Panko-Crunch . Parmesan . Rucola . Dijon-Senf- Crème .  
*Crunchy beef carpaccio with argentine beef, olive tapenade, panko crunch, parmesan, arugula, and dijon mustard crème*

€ 14,90

### Kleiner Haussalat

Blattsalat . Gurke . Paprika .  
Marinierte Flaschentomate .  
Dijon-Senf-Vinaigrette .

**Alternativ: Gartenfrische Vinaigrette**

*Small house salad with mixed greens, cucumber, bell pepper, marinated tomato, and dijon mustard vinaigrette*

€ 6,80

### Bete Royal

Rote Bete . Balsamico-Essig .  
Extra Vergine Olivenöl .  
Rote Zwiebel . Ziegenkäse .  
Rucola . Gerösteter Kürbiskern .

*Beetroot with balsamic vinegar, extra virgin olive oil, red onion, goat cheese, arugula, and toasted pumpkin seeds*

€ 10,90

 = Vegan

### Vitello Tonnato

Kalbfleisch . Thunfischcrème . Kaper .  
*Vitello tonnato with veal, tuna cream and capers*

€ 14,40

### 50/50

Vitello Tonnato & Crunchy Rindercarpaccio . Kalbsfleisch .  
Argentinisches Rind . Thunfischcreme .  
Oliventapenade . Panko-Crunch .  
Dijon-Senf-Crème . Kaper . Rucola .  
Parmesan .

*Vitello tonnato & crunchy beef carpaccio with veal, argentine beef, tuna cream, olive tapenade, panko crunch, dijon mustard crème, capers, arugula and Parmesan*

€ 17,30

## HÛS KLASSIKER

### Senfeier

Dijon-Senfsauce . Baconstreifen .  
Marinierte Flaschentomate .  
Hausgemachtes Kartoffelpüree .

*Mustard eggs with dijon mustard sauce, bacon strips, marinated tomato, and homemade mashed potatoes*

€ 14,20

### „Der Ehrliche“

Linseneintopf . Kassler .  
Kalbsjus . Wurzelgemüse .

*Lentil stew with smoked pork, veal jus, and root vegetables*

€ 14,90

### Königsberger Klopse

vom Strohschwein . Kapern-Sauce .  
Marinierte Rote Bete . Kartoffelpüree .

*Meatballs from straw pig, caper sauce, mashed potatoes and marinated beetroot*

€ 19,70

### Rahmgeschnetzeltes von der Poularde

Rosa Rahm-Champignon . Marktgemüse .  
Bio-Bratkartoffel .

*Creamy sliced poulard with mushrooms, seasonal vegetables, and organic fried potatoes*

€ 19,90

### Jäger Schnitzel

vom Strohschwein . Rosa-Rahm-Champignon . Bio-Bratkartoffel .  
Kleiner Haussalat .

*Escalope of pork with mushroom cream sauce, organic fried potatoes, and a small house salad*

€ 21,90

### Currywurst

Teichhûs-Curry-Sauce . Tomate . Apfel .  
Gurke . Curry . Pommes frites .

*Curry sausage with fruity-spicy sauce and french fries*

€ 14,60

### Teichhûs Sauerfleisch

vom Strohschwein . Zart im Gelee .  
Sauce Tatar . Bio-Bratkartoffel .

*Sour pork in aspic with sauce tatar and organic fried potatoes*

€ 18,70

### Hausgemachte Buletten

vom Strohschwein & Holsteiner Färsen .  
Gemüse-Rahm-Jus . Marktgemüse .  
Hausgemachtes Kartoffelpüree .

*Homemade boulettes from straw pig and holstein cattle with creamy vegetable jus, seasonal vegetables, and homemade mashed potatoes*

€ 19,80

### Knuspriges Schnitzel

vom Strohschwein .  
Bio-Bratkartoffel . Kleiner Haussalat .

*Crispy escalope of pork with organic fried potatoes and a small house salad*

€ 19,90

### Cordon Bleu

vom Strohschwein . Ziegenfrischkäse .  
Fenchelsalami . Marktgemüse . Grüne Pfeffersauce . Bio-Bratkartoffel .

*Cordon bleu (of pork) filled with goat's cream cheese and fennel salami, served with green pepper sauce, seasonal vegetables, and organic fried potatoes*

€ 22,90

## BESTES RINDFLEISCH

### Rosa Roastbeef (Kalt)

von der Holsteiner Färsen . Extra Vergine Olivenöl . Sauce Tatar mit hartgekochtem Ei . Bio-Bratkartoffel .

*Cold roast beef from Holstein cattle with extra virgin olive oil, sauce tatar with hard-boiled egg, and organic fried potatoes*

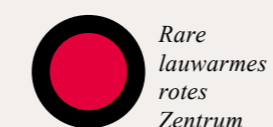
€ 20,50

### Prime Beef Steak (250g)

100% grasgefüttertes irisches Rind . Grüne Pfeffersauce . Pommes frites .  
Kleiner Haussalat .

*Prime beef steak (250g) from 100% grass-fed Irish beef with green pepper sauce, French fries, and a small house salad*

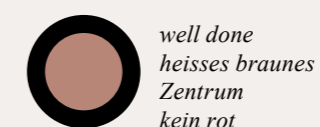
€ 31,40



Rare  
lauwarmes  
rotes  
Zentrum



Medium warmes  
rosanes Zentrum  
mit einem Hauch  
von rot



well done  
heisses braunes  
Zentrum  
kein rot

## FRISCHER FANG

### Matjes Hausfrauenart „Traditionell zubereitet“

Hausfrauensauce . Rote Zwiebel .  
Bio-Bratkartoffel .

*Cold roast beef from Holstein cattle with extra virgin olive oil, sauce tatar with hard-boiled egg, and organic fried potatoes*

€ 20,50

### Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet

Rahmwirsing . Kartoffelpüree . Teichhûs Senfsauce .

*Crispy pan-seared sea bass fillet with creamy savoy cabbage, mashed potatoes, and Teichhûs mustard sauce*

€ 27,60

### Sauerbraten

von der Holsteiner Färsen .  
Rotkohl . Bio-Bratkartoffel .  
Sauerbratensauce .

*Marinated pot roast from Holstein cattle with organic fried potatoes, red cabbage, and traditional sauerbraten sauce*

€ 27,90

### Gebratener Kabeljau

Baconstreifen . Rahmkraut . Kartoffelpüree .

*Pan-fried cod with bacon strips, creamy sauerkraut, and mashed potatoes*

€ 27,30

### Gegrilltes Lachsfilet

buntes Gemüse . Kartoffelpüree .  
Teichhûs Senfsauce .

*Grilled salmon fillet with colorful vegetables, mashed potatoes, and Teichhûs mustard sauce*

€ 29,20

# CORDON BLEU SO WIE DU ES MAGST

Vom  
Strohschwein



Allergene und  
Zusatzstoffe  
hier scannen