



Telefonisch zu erreichen unter 02360-99920
oder 01728403747 in der Zeit von 11.00 Uhr
bis 20.00 Uhr

Freitags bis sonntags liefern wir oder Sie
holen die Speisen ab.

Unsere Vitaminteller

Nr. 1a	Rohkost- und Blattsalate mit Antipasti	9,00 Euro
Nr. 1b	Rohkost- und Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	13,00 Euro
Nr. 1c	Rohkost- und Blattsalate mit gebratenen Lachswürfeln	14,00 Euro

dazu gibt es jeweils Baguette und Kräuterbutter

Unsere Vorspeisen

Nr. 2	Cocktail von Grönlandgarnelen mit Ananas und Champignons, dazu Baguette und Kräuterbutter	10,00 Euro
Nr. 3	Gebackene Champignons mit Remoulade, Baguette und Kräuterbutter	9,50 Euro

Unsere Hauptgerichte

	Schnitzel vom Schweinelumme	
Nr. 4	mit Jägersauce	15,00 Euro
Nr. 5	mit Zigeunersauce	15,00 Euro
	dazu gibt es jeweils Kartoffelkroketten und gemischten Salat	
Nr. 6	Putenbrust mit Ananas, Preiselbeeren und Käse überbacken, angerichtet auf fruchtiger Currysauce, dazu gibt es Butterreis und gemischten Salat	18,00 Euro
Nr. 7	Gefüllte Rinderrouladen in eigener Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	20,00 Euro
Nr. 8	Mediterrane Pfanne Putenbruststreifen mit Bandnudeln, Kräuterpesto und Grillgemüse, dazu knackige Blattsalate	18,00 Euro
Nr. 9	Medaillons vom Schweinefilet im Baconmantel gebraten, dazu eine Champignonrahmsauce, Brokkoligemüse mit Sauce Hollandaise und Kartoffelrösti	20,00 Euro
Nr. 10	Rumpsteak vom Angusrind mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, angerichtet auf einer Rotwein-Buttersauce, dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat	27,00 Euro

Nr. 11	Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Kartoffelkroketten und gemischtem Salat	20,00 Euro
Nr. 12	oder als Cordon bleu mit Kochschinken und Käse gefüllt	22,00 Euro
Nr. 13	Filetteller „Haus Teltrop“ Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit glacierten Pfifferlingen, Sauce Bearnaise, feinem Gemüse, einer Grilltomate und Röstkartoffeln	24,00 Euro
Nr. 14	Pariser Pfeffersteak Rinderfiletsteak in pikanter Pfeffersauce, dazu mediterranes Grillgemüse und Kartoffelrösti	32,00 Euro
Nr. 15	Dreierlei vom Eifeler Wildschwein Braten aus der Keule, ein Schnitzel vom Rücken und Bratwurst in eigener Sauce, dazu eine Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kartoffelklöße	24,50 Euro
Nr. 16	Ahrtaler Hirschrückensteak in Burgundersauce mit allerlei gebratenen Pilzen, einer Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Butterspätzle	26,50 Euro
Nr. 17	Norweger Lachssteak vom Grill angerichtet auf Bandnudeln à-la-crème, mit Garnelen und Grillgemüse	21,00 Euro
Nr. 18	Flusszanderfilets in der Weißbrotkrume gebraten mit Remouladensauce, Röstkartoffeln und gemischtem Salat	24,00 Euro
Unsere vegetarischen Gerichte		
Nr. 19	Bandnudeln mit Kräuterpesto Grillgemüse und Ofentomaten	9,50 Euro
Nr. 20	Gebackene Champignons mit Remoulade, Kartoffelrösti und gemischtem Salat	13,00 Euro
Nr. 21	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	9,50 Euro
Kinderteller		
Nr. 22	Kleines Schweineschnitzel mit Kartoffelkroketten und Brokkoli	12,00 Euro
Unsere Desserts:		
Nr. 23	Herrencreme	4,00 Euro
Nr. 24	Quarkcreme mit roter Grütze	4,00 Euro