



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	Scheibchen vom Räucherlachs an einer Salatgarnitur mit Dill-Senf-Dipp und Kartoffelrösti	10,00 Euro
Nr. 3	als Hautgericht	14,00 Euro
Nr. 4	Eismeerscampi mit Ofentomaten, allerlei Kräutern und Baguette	14,00 Euro

Unsere Hauptgerichte

	Schnitzel vom Schweinelummer	
Nr. 5	mit Jägersauce	15,00 Euro
Nr. 6	mit Zigeunersauce	15,00 Euro

dazu gibt es jeweils Kartoffelkroketten und gemischten Salat

Nr. 7	Filetteller „Haus Teltrop“ Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit glacierten Pfifferlingen, Sauce Bearnaise, feinem Gemüse, einer Grilltomate und Röstkartoffeln	24,00 Euro
Nr. 8	Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Kartoffelkroketten und gemischtem Salat	20,00 Euro
Nr. 9	oder als Cordon bleu mit Kochschinken und Käse gefüllt	22,00 Euro
Nr. 10	Medaillons vom Schweinefilet im Baconmantel gebraten, dazu Champignonrahmsauce, Brokkoligemüse und Kartoffelrösti	20,00 Euro
Nr. 11	Rumpsteak vom Angusrind mit gebackenen Zwiebelringen auf einer Rotwein-Buttersauce, dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat	27,00 Euro

Nr. 12	Putenbruststeak mit heißen Früchten, Currysauce, Butterreis und gemischtem Salat	18,00 Euro
Nr. 13	Pariser Pfeffersteak Rinderfiletsteak in Pfefferrahmsauce, dazu Bohnen im Baconmantel und Kartoffelkroketten	32,00 Euro
Nr. 14	„Eifeler Wildpfanne“ Hirschbraten, Wildschweinerückenschnitzel und Rehragout in eigener Sauce, mit gebratenen Pilzen, einer Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Serviettenklößen	24,80 Euro
Nr. 15	Sauerbraten vom Ahrtaler Rothirsch mit Rosinen in eigener Sauce, dazu eine Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Serviettenklöße	21,00 Euro
Nr. 16	Knuspriger Gänsebraten von Brust und Keule in karamellisierter Orangensauce, dazu gibt es Apfelrotkohl und Serviettenklöße	23,50 Euro
Nr. 17	Norweger Lachssteak vom Grill angerichtet auf Bandnudeln à-la-crème, mit Ofentomaten und Grillgemüse	20,00 Euro
Nr. 18	Gebratene Flusszanderfilets angerichtet auf einer milden Dill-Senfsauce, dazu gibt es Röstkartoffeln und gemischten Salat	24,00 Euro
Nr. 19	Eismeerscampi auf Bandnudeln à-la-crème mit Ofentomaten und Grillgemüse	22,00 Euro
Unsere vegetarischen Gerichte		
Nr. 20	Serviettenklöße mit allerlei Pilzen in Rahm, dazu ein gemischter Salat	15,00 Euro
Nr. 21	Bandnudeln à-la-crème mit Ofentomaten und Grillgemüse	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	Lasagne von weißer Schokolade auf Himbeersauce mit allerlei Früchten	7,50 Euro