

Vorspeisen:

<i>Cocktail von Grönlandkrabben mit Champignonsblättchen und Ananas, dazu Toast und Butter</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Norweger Räucherlachs angerichtet am Münsterländer Reibeküchlein, begleitet von einem Dill-Senf-Dipp</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Pumpernickel und Butter</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Eine kleine Salatauswahl in ihren Dressings mit gebratenen Putenbruststreifen und rosa Pfeffer</i>	<i>12,70 €</i>

Suppen:

<i>Fruchtige Tomatencremesuppe mit eigener Einlage, Reis und geschlagener Sahne</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Hühnerkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Ei</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Ungarische Gulaschsuppe</i>	<i>6,50 €</i>

Schnittchen & Eierspeisen

<i>Schnittchen mit Knochenschinken und Spiegelei an Kartoffelsalat</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Schnittchen mit Käse und Schwarzbrot</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Omelette mit Champignons und gemischtem Salat</i>	<i>11,80 €</i>
<i>3 Rühr- oder Spiegeleier mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>11,80 €</i>

Toastgerichte:

<i>„Hawaiitoast“ mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken</i>	<i>9,50 €</i>
<i>„Krüstchen“ kleine Schweineschnitzel mit knackiger Salatbeilage und Spiegelei auf Toast</i>	<i>13,80 €</i>
<i>„Madagaskar-Teller“ kleines Rumpsteak in pikanter Pfefferrahmsauce, dazu Toast und gemischter Salat</i>	<i>20,80 €</i>

Fleischgerichte:

<i>Zwei kleine Schnitzel vom Schweinelumme „Jäger- oder Zigeuner Art“ mit Pommes-frites und gemischtem Salat</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Medaillons von der Putenbrust belegt mit heißen Früchten, begleitet von einer Sauce Hollandaise, dazu Butterreis und gemischter Salat</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Schweineschnitzel „Gutsherren Art“ mit gebratenen Champignon in Rührei, dazu Kartoffelkroketten und bunter Salat</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Putensteak „Tessiner Art“ mit Kochschinken, Tomaten und Käse überbacken, dazu reichen wir Kartoffelkroketten und gemischten Salat</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Wiener Schnitzel zwei kleine Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln und Salat</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Schweinelendchen im Magerspeckmantel gebraten, angerichtet auf frischen Champignons in eigener Sauce, dazu Brokkoliröschen in Mandelbutter und Kartoffelrösti</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Medaillons vom Schweinelendchen „Bombay-Style“ mit heißen Früchten zu einer Currysauce, dazu servieren wir Butterreis und gemischten Salat</i>	<i>19,80 €</i>

*Filetpfanne „Haus Teltrop“
Filets vom Rind und Schwein angerichtet in der Gusspfanne mit
glacierten Pfifferlingen, Sauce Bearnaise, feinem Gemüse, einer
Grilltomate und Röstkartoffeln* 23,50 €

*Kalbsschnitzel „Cordon bleu“
gefüllte mit Kochschinken und Käse, dazu gibt es
Kartoffelkroketten und gemischten Salat* 21,90 €

*Saftig gebratenes Rumpsteak
belegt mit glacierten Zwiebeln und Champignons, dazu
Kräuterbutter, Pommes-frites und bunter Salat* 26,50 €

*Rumpsteak
angerichtet auf einer Rotwein-Butter-Sauce, belegt mit
gerösteten Magerspeckscheiben, dazu eine Ofenkartoffel
mit Sauerrahm und gemischtem Salat* 25,50 €

*Pariser Pfeffersteak
Filetsteak vom Angusrind angerichtet auf einer pikanten
Sauce mit bunten Pfefferbeeren und einem Hauch Cognac,
dazu reichen wir Bohnen im Speckmantel und Reibeküchlein* 32,50 €

*Scheiben von der geschmorten Wildschweinkeule
mit kleinen Waldpilzen in eigener Sauce, abgerundet mit Creme
de Cassic, garniert mit einer Preiselbeerbirne, dazu servieren
wir Kartoffelrösti und Apfelkompott* 24,50 €

Fischgerichte:

*Zwei Norweger Lachssteaks vom Grill
belegt mit feiner Kräuterbutter, dazu reichen wir eine
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und gemischten Salat* 20,80 €

*In Butter gebratenes Flusszanderfilet „Müllerin“
mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat* 22,80 €

*Gebratene Nordseescholle „Finkenwerder Art“
mit glacierten Zwiebelchen, Magerspeckwürfeln und Krabben,
dazu reichen wir Butterkartoffeln und gemischten Salat* 21,00 €

*Im Eimantel gebratenes Rotbarschfilet
auf einer milden Dill-Senf-Sauce, dazu servieren wir
Röstkartoffeln und gemischten Salat* 21,90 €