

Vorspeisen:

*Cocktail von Grönlandkrabben
mit Champignonsblättchen und Ananas, dazu Toast und Butter 12,90 €*

*Norweger Räucherlachs
angerichtet am Münsterländer Reibeküchlein, begleitet von
einem Dill-Senf-Dipp 12,90 €*

*Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren, Pumpernickel und Butter 9,90 €*

*Eine kleine Salatauswahl in ihren Dressings
mit gebratenen Putenbruststreifen und rosa Pfeffer 12,70 €*

Suppen:

*Fruchtige Tomatencremesuppe
mit eigener Einlage, Reis und geschlagener Sahne 6,50 €*

*Hühnerkraftbrühe
mit Gemüwestreifen und Ei 5,90 €*

Ungarische Gulaschsuppe 6,50 €

Schnittchen & Eierspeisen

*Schnittchen mit Knochenschinken und Spiegelei
an Kartoffelsalat 11,50 €*

*Schnittchen
mit Käse und Schwarzbrot 9,90 €*

Omelette mit Champignons und gemischtem Salat 11,80 €

*3 Rühr- oder Spiegeleier
mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat 11,80 €*

Toastgerichte:

*„Hawaiitoast“
mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken* 11,00 €

*„Krüstchen“
kleine Schweineschnitzel mit knackiger Salatbeilage
und Spiegelei auf Toast* 16,80 €

*„Madagaskar-Teller“
kleines Rumpsteak in pikanter Pfefferrahmsauce,
dazu Toast und gemischter Salat* 25,80 €

Fleischgerichte:

*Zwei kleine Schnitzel vom Schweinelumme
„Jäger- oder Zigeuner Art“
mit Pommes-frites und gemischtem Salat* 19,50 €

*Medaillons von der Putenbrust
belegt mit heißen Früchten, begleitet von einer Sauce
Hollandaise, dazu Butterreis und gemischter Salat* 21,00 €

*Schweineschnitzel „Gutsherren Art“
mit gebratenen Champignon in Rührei, dazu
Kartoffelkroketten und bunter Salat* 20,80 €

*Putensteak „Tessiner Art“
mit Kochschinken, Tomaten und Käse überbacken, dazu
reichen wir Kartoffelkroketten und gemischten Salat* 22,50 €

*Wiener Schnitzel
zwei kleine Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln und Salat* 25,00 €

*Schweinelendchen
im Magerspeckmantel gebraten, angerichtet auf frischen
Champignons in eigener Sauce, dazu Brokkoliröschen in
Mandelbutter und Kartoffelrösti* 25,80 €

*Medaillons vom Schweinelendchen „Bombay-Style“
mit heißen Früchten zu einer Currysauce, dazu servieren
wir Butterreis und gemischten Salat* 25,80 €

*Filetpfanne „Haus Teltrop“
Filets vom Rind und Schwein angerichtet in der Gusspfanne mit
glacierten Pfifferlingen, Sauce Bearnaise, feinem Gemüse, einer
Grilltomate und Röstkartoffeln* 29,80 €

*Kalbsschnitzel „Cordon bleu“
gefüllte mit Kochschinken und Käse, dazu gibt es
Kartoffelkroketten und gemischten Salat* 28,50 €

*Saftig gebratenes Rumpsteak
belegt mit glacierten Zwiebeln und Champignons, dazu
Kräuterbutter, Pommes-frites und bunter Salat* 33,50 €

*Rumpsteak
angerichtet auf einer Rotwein-Butter-Sauce, belegt mit
gerösteten Magerspeckscheiben, dazu eine Ofenkartoffel
mit Sauerrahm und gemischtem Salat* 32,50 €

*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* 36,90 €

*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* 31,50 €

Fischgerichte:

*Zwei Norweger Lachssteaks vom Grill
belegt mit feiner Kräuterbutter, dazu reichen wir eine
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und gemischten Salat* 26,80 €

*In Butter gebratenes Flusszanderfilet „Müllerin“
mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat* 27,80 €

*Gebratene Nordseescholle „Finkenwerder Art“
mit glacierten Zwiebelchen, Magerspeckwürfeln und Krabben,
dazu reichen wir Butterkartoffeln und gemischten Salat* 27,50 €

*Im Eimantel gebratenes Rotbarschfilet
auf einer milden Dill-Senf-Sauce, dazu servieren wir
Röstkartoffeln und gemischten Salat* 27,90 €