

Vorspeisen

*Gegrillte Salatherzen
mit Limetten-Chili-Dressing und Mango* 9,80 €

*Marinierter Thunfisch und Kalbstafelspitz,
Paprika-Kapern-Emulsion, angerichtet an
Zitrusfrucht- und Blattsalat, frittiertes Basilikum* 14,50 €

*Pochiertes Ei auf gerahmtem Spinat
und Tranchen vom Lammrücken* 14,50 €

*Eismeerscampi mit Ofentomaten,
schwarzem Knoblauch und allerlei Küchenkräutern* 14,50 €

Aus dem Suppentopf

*Hummerrahmsüppchen
mit Garnelen* 7,00 €

*Cremesuppe von Frühlingszwiebeln
mit Kalbstafelspitz „Sous vide“* 7,50 €

*Rahmsüppchen von jungem Blattspinat
mit Büffelmozzarella und Tomaten* 6,50 €

Aus dem Netz und von der Angel – Fischgerichte.....

*Flusszanderfilets mit gebratener Blutwurst auf gebratenen
Kartoffelwürfeln und Meerrettichschaum, dazu ein
gemischter Salat* 24,80 €

*Steinbeißerfilet
an Senfkohl à-la-crème, dazu Kartoffel-Speck-Würfel* 19,90 €

*Gegrillte Eismeerscampi
mit Wok-Gemüse, süß-scharfer Sauce und Basmatireis* 27,50 €

*Medaillons vom Norweger Lachs
auf Nudeltaschen gefüllt mit Tomaten und Oliven in Rahm,
dazu ein gemischter Salat* 22,90 €

Vegetarische Gerichte

*Blattspinat mit Büffelmozzarella, Tomaten
und pochiertem Ei* 9,80 €

Kartoffel-Gemüse-Gratin 10,50 €

*„Duett“
von bunten Gemüsen und gebratenen Kartoffelwürfeln
mit schwarzem Aioli* 10,90€

*Großer gemischter Salat mit verschiedenen Antipasti
und Baguette* 10,50 €

*Nudeltaschen gefüllt mit Tomaten und Oliven in Rahm,
dazu Blattsalate in Balsamico* 9,90 €

Nice to me(a)t you – Fleischgerichte.....

„Zweierlei vom Rind“

*Rinderroulade und Medaillon vom Rinderfilet
an Senfkohl und Kartoffel-Speck-Würfeln*

25,50 €

„Cordon bleu“ vom Lammrücken

*gefüllt mit Ziegenkäse-Gouda und Parmaschinken in
Kräuterpanade, dazu Blattspinat und Kartoffelgratin*

32,50 €

*Schweinerücken vom Magalica-Schwein (Wollschwein)
unter einer Honig-Senfkruste gebraten, angerichtet auf
Kartoffel-Speckwürfeln, dazu ein gemischter Salat*

23,50 €

„Das Beste“ vom irischen Lamm

*Tomahawk, Rücken und Irish Stew mit schwarzer Knoblauchbutter,
grünen Bohnen und Kartoffelgratin*

29,50 €

Wein-Empfehlung:

Lo Nuestro Merlot Reserva,

trocken, Bodegas Alconde S. L., Navarra DO, 13,5 vol.%

0,25l 7,00 Euro

0,75l 19,90 Euro

Die Steak-Empfehlung von Ulli Teltrop:

Greather Omaha

Providing the highest quality beef

Ochsenfilet und Roastbeef Nebraska U.S. Striploin Angus

<i>Ochsenfilet 220 g</i>	<i>34,50 €</i>
<i>Ochsenfilet 320 g</i>	<i>39,90 €</i>
<i>Rumpsteak 220 g</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Rumpsteak 320 g</i>	<i>26,90 €</i>

Beilagen nach Wunsch:

<i>Sauce Bearnaise</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Pfefferrahmsauce</i>	<i>2,80 €</i>
<i>hausgemachte Steaksauce</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Rotwein-Buttersauce</i>	<i>2,80 €</i>
<i>gemischter Salat</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Grillgemüse</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Bohnen im Speckmantel</i>	<i>3,50 €</i>
<i>allerlei gebratene Pilze</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Pommes-frites</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Röstkartoffeln</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kartoffelkroketten</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm</i>	<i>3,80 €</i>

Ende süß --- alles gut!

*Mascarponecreme
an roter und gelber Grütze* 7,00 €

*Ausgebackene Vanilleeis-Krapfen
an warmen Kirschen* 9,90 €

Crème brûlée mit Beerenfrüchten 7,90 €

*Lasagne von weißer Schokolade
auf einem Kompott von Kiwi und Birne* 7,50 €

*„Minze meets Schokolade“
Schoko-Minzeis auf Vanillespiegel mit Schokolade und
After-Eight* 7,80 €

Herrencreme 3,80 €

Vanilleeis mit Sahne
- mit heißen Kirschen 6,80 €
- mit heißer Schokoladensauce 6,80 €

Unser kulinarischer Ausblick:

Fischbüffet mit vielen Leckereien aus Fluss & Meer
am 26. und 27. April 2019 ab 19.00 Uhr

Spargelbüffet mit Köstlichkeiten vom „weißen Gold“
am 17. Mai 2019 ab 19.00 Uhr

Barbecue-Grillbüffet auf der Terrasse
am 28. Juni und 12., 13. und 26. Juli 2019
jeweils ab 19.00 Uhr

WuGaT trifft Teltrop in Lippramsdorf
Menü-Abend mit Geschichten von WuGaT's Weinreisen
am 27. September 2019 ab 19.30 Uhr

Wildbüffet mit Spezialitäten aus Wald & Flur
am 25. und 26. Oktober 2019 jeweils ab 19.00 Uhr

Silvester-Büffet am 31. Dezember 2019 ab 19.00 Uhr