

Vorspeisen

*Winterliche Blattsalate mit Trauben und Beeren
in Walnussdressing an gebratenen Scheiben vom Rehrücken* 14,80 €

*„Kleines Surf & Turf“
Rindercarpaccio mit Parmesan,
Ruccola und gebratener Garnele* 13,80 €

*„Dreierlei von der Ente“
Pastrami von der Entenbrust „sous vide“ / Terrine Rilette mit Apfel /
Praline mit Pfifferlingen in Panko-Mandelkruste /
Zwetschgen-Preiselbeer-Chutney* 12,90 €

*Räucherfischtatar
auf Ringelbete, roten Zwiebeln und Kartoffelrösti* 11,50 €

Aus dem Suppentopf

*Wildrahmsüppchen aus Wald & Flur
mit eigener Einlage, Pilzen und Preiselbeersahne* 7,50 €

*Kürbisrahmsüppchen
mit geröstetem Bacon und Garnelenspieß* 9,00 €

*Grünkohlcremesuppe
mit Wildschweinbratwurst* 6,80 €

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

*Medaillons vom Seeteufel im Baconmantel
angerichtet auf mit Kürbis und Käse gefüllten Nudeltaschen
à-la-crème, dazu ein gemischter Salat* 29,50 €

*Norweger Lachsfilet
auf Bratapfelsauce mit Garnelen, dazu Butterreis und
gemischter Salat* 24,00 €

*Filets von der Dorade Royal
mit Ofentomaten und allerlei Küchenkräutern, dazu eine
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und gemischter Salat* 22,50 €

*Trilogie von Edelfischfilets (Zander, Seeteufel und Dorade)
belegt mit Trüffelbutter, angerichtet auf Wirsinggemüse,
dazu reichen wir Röstkartoffeln* 24,90 €

Sind Sie noch auf der Suche nach einem Weihnachtsgeschenk?

*Ein Verzehr-Gutschein im Haus Teltrop kommt immer gut an...!
Beachten Sie dazu auch unseren kulinarischen Ausblick auf Seite 5 dieser
Speisenkarte....*

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

*Gänsebraten von Brust und Keule
in eigener Sauce, dazu Rotkohl, Kartoffelklöße
und ein Stückchen vom Bratapfel* 23,50 €

*„Cordon bleu“ vom Ahrtaler Wildschweinrücken
gefüllt mit Bergkäse und Hirschschinken, dazu gibt es
eine Preiselbeerbirne, Rotwein-Buttersauce,
Rahmwirsing und Kartoffelrösti* 22,50 €

*Rehrücken unter einer Preiselbeerkruste
auf Glühwein-Pfeffersauce, dazu servieren wir
Rosenkohl und Mandelbällchen* 32,50 €

*Steaks vom Rothirschrücken
auf Rotweinzwiebeln, dazu gibt es eine Preiselbeerbirne,
Rahmwirsing und Kartoffelklöße* 29,90 €

*„Eifel trifft Hunsrück“
Schnitzel vom Wildschweinrücken aus dem Ahrtal,
Hirschrückensteak aus dem Soonwald und Rehrücken vom
Mittelrheintal auf einer Dornfeldersauce, dazu gibt es
gebratene Pilze, Rosenkohl und Kartoffelklöße* 31,00 €

Die Steak-Empfehlung von Ulli Teltrop:

***Irish nature --- irisches Ochsenfleisch --- John Stone / Rasse Angus
und Hereford – 21 Tage dry aged***

Rumpsteak 220 g 21,50 €
Rumpsteak 320 g 28,50 €

Filetsteak 220 g 29,80 €
Filetsteak 320 g 34,90 €

Beilagen nach Wunsch:

Sauce Bearnaise 2,80 €

Pfefferrahmsauce 2,80 €

hausgemachte Steaksauce 2,80 €

Rotwein-Buttersauce 2,80 €

gemischter Salat 3,80 €

Grillgemüse 4,50 €

Bohnen im Speckmantel 3,50 €

allerlei gebratene Pilze 4,50 €

Pommes-frites 2,50 €

Röstkartoffeln 3,50 €

Kartoffelkroketten 3,50 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm 3,80 €

Ende süß --- alles gut!

<i>Lebkuchenstrudel mit Vanillesauce</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Marillenknödel in gratinierter Weinschaumcreme mit Spekulatiusbröseln</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Warmer Glühwein-Äpfelkompott mit Vanilleeis</i>	<i>7,50 €</i>
<i>„Dreierlei von der Orange“ Crème brûlée, Sorbet, Orangentörtchen mit Marzipan</i>	<i>11,50 €</i>
<i>„Wintereisbecher“ mit den Sorten gebrannte Mandel, Bratapfel-Vanille, Zimtpflaume und weißer Nougat</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Vanilleeis mit Sahne</i>	
<i>- und warmen Zimtpflaumen</i>	<i>6,80 €</i>
<i>- mit heißen Kirschen</i>	<i>6,80 €</i>
<i>- mit heißer Schokoladensauce</i>	<i>6,80 €</i>

Vegetarische Gerichte

*Nudeltaschen gefüllt mit Kürbis und Ricotta à-la-crème,
dazu gibt es gemischten Salat* 12,50 €

*Ofenkartoffel mit Sauerrahm
umlegt mit allerlei gebratenen Pilzen, dazu reichen
wir gemischten Salat* 13,50 €

Wirsinggemüse mit Kartoffelknödeln 8,00 €

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

Unser kulinarischer Ausblick:

Silvesterbüffet
*mit einer großen Auswahl an erlesenen Vorspeisen,
Hauptgerichten und Desserts am 31. Dezember 2018
ab 19.00 Uhr bis ca. 23.00 Uhr*

Menü-Karussell vom 01. Februar bis 31. März 2019

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