

SPEISEKARTE

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass sich in allen Fischgerichten natürlich auch Gräten befinden können!
Wir bitten um Beachtung: Das Servieren einer Fischhälfte entspricht der korrekten Portionsgröße.

Suppen

Teichguter Aalsuppe

Forellencremesuppe

Hühnersuppe

Salate

Gurken-, Kraut- oder gemischter Salat

gemischter Salat mit Käse und Schinken

gemischter Salat mit gebratenen
Karpfenstreifen

Eisbergsalat mit Dressing

Vorspeisen

Forellenragout in Blätterteig-Pastete
geräucherte Forellenstücke, Champignons

Forellencocktail
geräucherte Forellenstücke,
Cocktailfrüchte, Champignons

hausgemachter Gravid Lachs
mit einer Dill-Senf-Soße und Kartoffelröstis

2 Stücke geräucherter Aal
mit Toast, Butter und hausgemachtem
Sahnemeerrettich

FISCHGERICHTE

Aal

Aal grün

in Dillsoße, Salzkartoffeln und Gurkensalat

Aal gebraten

mit hausgemachtem Sahnemeerrettich,
Salzkartoffeln und zerlassener Buttersoße

Aal in Gelee

mit Bratkartoffeln

geräucherte Aal-Filetstücke

auf Kräuterrührei mit Toast und Salatbeilage

Aal geräuchert

mit Butter, Toast, Grau- und Schwarzbrot

Forelle

Forelle blau *

Forelle „Müllerin Art“ *

Forellenfilets gebraten *

Forellenfilets in Blätterteig *
gefüllt mit Kräutern, Gurke, Tomate, Zwiebeln

Saiblingsfilets gebraten *

Lachsforelle gebraten *

** Diese Gerichte werden jeweils mit hausgemachtem
Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und zerlassener Buttersoße
serviert.*

geräucherte Forellenfilets
auf Bratkartoffeln, mit hausgemachtem
Sahnemeerrettich

Forelle gebraten sauer eingelegt
mit Bratkartoffeln

geräucherte Forellenfilets
mit Toast, Butter und hausgemachtem
Sahnemeerrettich

FISCHGERICHTE

Karpfen

Karpfen blau

Mit hausgemachtem Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und zerlassener Buttersoße

Karpfenfilet gebraten

Mit hausgemachtem Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und zerlassener Buttersoße

Schleie

Schleie blau

Mit hausgemachtem Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und zerlassener Buttersoße

Schleie gebraten

Mit hausgemachtem Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und zerlassener Buttersoße

- Schleie ist nur saisonbedingt von Oktober bis April erhältlich! -

Zander

Zanderfilets gebraten

mit hausgemachtem Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und zerlassener Buttersoße

Zanderfilets gebraten

auf Kräutersoße mit Salzkartoffeln

Zanderfilets gekocht

in Senfsoße mit Salzkartoffeln

ausweispflichtige Zusatzstoffe:

- Allergene entnehmen Sie bitte dem Aushang im Restaurant -

Nach dem Essen...

genießen Sie nach einem opulenten Essen einen geruhsamen Spaziergang rund um die Fischeiche im Hinterland unseres Hauses.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Seeräuber

Fischstäbchen, Pommes Frites, Ketchup/ Mayonnaise

Dino und seine Freunde

Chicken Dinos, Pommes Frites, Ketchup/ Mayonnaise

Kinder-Curry-Fleischwurst

mit Pommes Frites, Ketchup/Mayonnaise

Portion Pommes Frites

mit Ketchup/Mayonnaise

Beschäftigung

In unserem restaurant haben wir eine kleine Kinder-Spielecke für unsere kleinen Gäste eingerichtet.

ALLERLEI FISCHEREI

Lachsbrot

2 gebratene Lachsfilets

mit hausgemachtem Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und zerlassener Buttersoße

Fischpfanne

Aal geräuchert, Cocktailshrimps, Forelle geräuchert, Erbsen im Rührei gebraten, dazu Bratkartoffeln und eine Salatbeilage

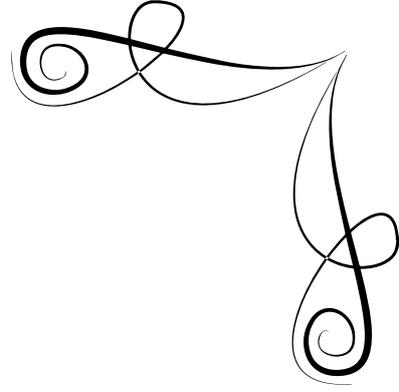
Räucherfisch-Spezialitätenteller

Forelle, Aal, Lachsforelle, Saibling, Lachs und Gravid Lachs serviert mit unserem hausgemachten Sahnemeerrettich, Butter, Toast und Brot.

Fisch-Spezialitätenplatte - ab 2 Personen

Forelle blau, Forelle „ Müllerin - Art “, gebratenes Karpfenfilet, Zander gebraten, Zander gekocht und Brat-Aal

Dazu servieren wir Salzkartoffeln, hausgemachten Sahnemeerrettich, gemischten Salat, Butter- und Kräutersoße.



Für unsere Nicht - Fischesser...

Schnitzel „ Jäger Art “
mit Champignon-Rahmsauce und Pommes Frites

Schnitzel „ Wiener Art “
mit Pommes Frites, Ketchup/Mayonnaise

argentinisches Rumpsteak
mit Zwiebeln, Champignons, Kräuterbutter und Pommes Frites

Bauernfrühstück
Bratkartoffeln, Zwiebeln und Schinkenwürfel im Rührei gebraten und Gewürzgurke

Curry-Fleischwurst
mit Pommes Frites und Ketchup

Schinkenbrot

„ Strammer Max “
Brot, Schinken, 2 Spiegeleier und Gewürzgurke

gebackener Camembert
Preiselbeeren, Sahne und Toast

„ Hawaii - Toast “
Toast, Kochschinken, Ananas und Käse



Angebotstage

Sparen Sie an unseren Angebotstagen je 3 €

dienstags bei allen Forellen-Hauptgerichten

mittwochs bei allen Zander-Hauptgerichten

donnerstags bei allen Aal-Hauptgerichten

Saisongerichte

Wir bieten in der Spargelsaison gesonderte Gerichte an. Um diese zu erfahren rufen Sie gerne bei uns an.

Tischreservierung

Familie Werner Nabein
Teichgut 1, 29393 Groß Oesingen

Telefon: (05835) 282

Mail: teichgutschaenke@gmx.de

warme Küche

Dienstag - Donnerstag
von 11.30 - 14.00 Uhr

Freitag - Sonntag
von 11.30 - 14.00 Uhr &
von 17.00 - 21.00 Uhr

Montag ist Ruhetag