

## Speisenkarte

„Kochen ist Liebe.“

Das sollte bei einem Menü zur „Feier des Tages“ berücksichtigt werden, damit es zu einem kulinarischen und sinnlichen Ereignis wird.

Aber auch die Augen essen mit und freuen sich über einen liebevoll gedeckten Tisch, dekorative Extras und ansprechend garnierte Speisen. Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Familie Patte und Team

## **Vorspeisen**

Rucolasalat mit Kirschtomaten in Oliven-Pesto  
mit frischem gehobelten Parmesan  
6,90 Euro

Blätterteigpastetchen gefüllt mit feinem  
Kalbsragout und Champignons, Sauce Hollandaise  
6,90 Euro

Lasagne vom Räucherlachs  
mit Reibekuchen, dazu eine Dillsenfauce, kleine Salatgarmitur  
8,50 Euro

Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln ,  
gerösteten Weißbrotwürfeln  
und Garnelen im Backteig, Knoblauchdip  
8,90 Euro

Elsässer Schneckenpfännchen  
mit Gemüsestreifen, Zwiebeln und Kräuterbutter  
überbacken  
8,90 Euro

## **Suppen**

Tagessuppe  
3,30 Euro

Mettinger Hochzeitssuppe mit Klößchen, Eierstich und Spargel  
4,20 Euro

Sylter Fischsuppe mit Gemüsestreifen  
und reichlich Nordseefisch  
5,40 Euro

Französische Zwiebelsuppe mit Weißwein,  
Weißbrotwürfeln und Käse überbacken  
4,40 Euro

Rahmsuppe von reifen Tomaten mit einer Sahnehaube  
4,20 Euro

## Salatteller

Großer bunter Salatteller  
„Art des Hauses“ mit Brot und Aufstrich  
5,80 Euro

„Telsemeyer Spezial“  
Bunter Salat in French-Dressing mit Camembert,  
gebratenem Truthahnsteak und gebackenen Champignons  
Groß 9,70 Euro  
Klein 7,70 Euro

„Salat und Meer“  
Knackige bunte Blattsalate , an French-Dressing, reich garniert,  
mit einer Auswahl von Meeresfrüchten  
Groß 10,90 Euro  
Klein 8,70 Euro

„Frucht und Salat“  
Knackige bunte Blattsalate an Joghurt-Dressing, reich garniert,  
mit frischen Früchten der Saison  
und Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel  
Groß 9,90 Euro  
Klein 7,80 Euro

## **Fischgerichte**

Gebratenes Rotbarschfilet in Eihülle auf einer Senfschaumsoße,  
mit buntem Salatteller und Butterreis

14,80 Euro

Flusszanderfilet auf der Haut gebraten,  
mit Mandelbutter, buntem Salat, Salzkartoffeln

16,50 Euro

„Langerooger Garnelenplatte“  
verschieden zubereitete Garnelen mit pikantem Dip,  
Salatgarnitur und Baguette

15,90 Euro

Grüne Bandnudeln  
in Basilikumpesto mit Lauch, Champignons  
und Scheiben vom Lachs überbacken

13,50 Euro

Fangfrische Bachforelle „Müllerin“  
mit buntem Salatteller, zerlassene Butter,  
Zitrone, Salzkartoffeln

15,70 Euro

Gebratene Kutterscholle „Finkenwerder Art“  
mit Speck und Zwiebeln,  
buntem Salat und Bratkartoffeln

16,20 Euro

Gebratene Doradenfilets mit mediterranen Gemüsestreifen  
in Tomatenpesto, Kartoffelplätzchen

17,50 Euro

## Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Reibekuchen mit Salat  
oder Apfelmus, Rübekraut

6,90 Euro

Kartoffellauchrösti  
mit Tomatenscheiben und Edamer überbacken,  
mit einem Salatteller

10,50 Euro

Große Backkartoffel  
mit frischen Champignons in Rahm  
Salatgarnitur

7,90 Euro

Kräuter-Crêpe  
gefüllt mit Pilzragout in Käsesoße, Salatgarnitur

9,80 Euro

Bunter Markt-Gemüseteller  
mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

9,40 Euro

## Steakkarte

Deftiges Holzfällersteak vom Jungschweinsnacken

250 g

10,50 Euro

Schweinerückensteak

250 g

12,50 Euro

Zartes argentinisches Hüftsteak

250g

14,90 Euro

Zartes argentinisches Rip-Eye Steak

250 g

16,90 Euro

Zartes argentinisches Rumpsteak

250 g

16,90 Euro

Als Beilage servieren wir Ihnen Bratkartoffeln, Backkartoffel mit Kräuterquark, Kroketten oder Pommes frites und Kräuterbutter.

**Bei einem Aufpreis von 2,00 Euro schneiden wir Steaks gerne auf 300 g**

Dazu vielleicht einen frischen bunten Salat oder Marktgemüse

3,00 Euro

Zwiebel-Senfkruste

2,50 Euro

Kräuter-Maiskolben

2,50 Euro

Pfeffersauce

2,50 Euro

Sauce Bearnaise

2,50 Euro

geschmorte Champignons mit Zwiebeln oder gerösteten Zwiebeln

2,50 Euro

## Hauptgerichte

Pouardenbrustfilet im Knuspermantel mit einer Curryrahmsoße und Früchten, dazu ein bunter Salatteller und Kartoffelkroketten  
12,80 Euro

Zartes Butterschnitzel vom Schweinerücken  
mit einer Champignon-Rahmsoße und Pommes frites  
12,50 Euro

Westfalenschnitzel mit saftigem Kochschinken, Tomaten  
und mit Dillkäse überbacken, dazu Pommes frites  
13,80 Euro

Röllchen vom Schweinefilet „Schweizer Art“  
mit Frischkäse und Kräutern gefüllt,  
dazu ein bunter Salatteller und Butterspätzle  
16,40 Euro

Schweinerückensteak „Gentleman“  
auf einer Preiselbeersoße mit Camembert überbacken,  
dazu ein bunter Salatteller und Kartoffelkroketten  
14,90 Euro

„Ratsherrn Pfanne“  
Gegrilltes Filet vom Rind, Schwein und Truthahn mit Champignons,  
Tomaten und Zwiebeln sowie Marktgemüse und Bratkartoffeln  
17,50 Euro

Rosa gebratene Entenbrust auf einer Portweinssoße ,  
dazu Marktgemüse und Butterspätzle  
19,50 Euro

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste  
auf pikantem Soßenspiegel, Gemüseteller, Kartoffel-Gratin  
19,50 Euro

## **Gerichte „deftig bis fein“**

Gebrautes hausgemachtes Mett  
mit Salatgarnitur, Bratkartoffeln  
7,80 Euro

Gebraute grüne Heringe mit Zwiebeln,  
Salatgarnitur und Bratkartoffeln  
9,80 Euro

Kleines Fischfilet mit einer Senfsauce  
kleiner Salat, dazu Butterreis  
9,80 Euro

Herrentoast  
Kleines Schweineschnitzel mit Pilzen und Zwiebel,  
dazu Spiegelei, kleine Salatgarnitur  
10,80 Euro

Büsumer Krabben auf Brot mit Zwiebeln, Kräutern,  
Spiegelei und kleiner Salatgarnitur  
11,90 Euro

Poulardenbrustfilet „Florida“ mit  
Sauce Hollandaise, Pfirsichen und Käse überbacken  
dazu ein Salatteller und Kroketten  
10,80 Euro

Gebackener Camembert mit Salat garniert,  
dazu Preiselbeeren, Toast und Butter  
8,80 Euro

## **Hotel Restaurant Telsemeyer**

Das Haus im Herzen von Mettingen...

Restaurant

Hotel

Gesellschaftsräume bis 200 Personen

Biergarten

Bierstube

Partyservice

und

Grillservice in unserem Hause

oder bei Ihnen Zuhause

mit reichhaltigen Angeboten

Wir bedanken uns bei Ihnen für Ihren Besuch und  
wünschen Ihnen einen guten Heimweg!

Familie Patte und Team

# Dessert

Große Kugel Mövenpick  
Walnußeis mit Schlagsahne  
2,50 Euro

Panna cotta mit Karamelsoße  
3,90 Euro

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis  
4,20 Euro

Herrencreme mit Schlagsahne  
3,50 Euro

Eis mit heißen Kirschen  
4,20 Euro

Eis mit heißer Schokoladensoße  
4,20 Euro

Gebackenes Vanilleeis im Kokosmantel  
auf einer Fruchtmarksoße  
4,90 Euro