



TEEHÄUSCHEN

RESTAURANT - EISCAFÉ - BAR

ANTIPASTI

- | | |
|--|------|
| 1. Hausgemachte Bruschetta | 5,5 |
| 4 geröstete Ciabattascheiben, marinierte Tomaten, Basilikum | |
| 2. Caprese | 7,9 |
| Tomaten, italienischer Mozzarella, Basilikum | |
| 3. Baby Calamari | 8,9 |
| vom Grill, mit hausgemachtem Knoblauchdip | |
| 4. Gebackener Schafskäse | 7,9 |
| mit Tomaten, Zwiebeln und pikanten Peperoni | |
| 5. Teehäuschen Antipasti ^{2,3,4} | 12,9 |
| Grana Padano D.O.P., italienische Salami, Oliven, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, luftgetrockneter italienischer Schinken | |
| 6. Oliven Trilogie ³ | 4,9 |
| ein Genuss, stammend aus Kalamata, Apulien und Kreta | |
| 7. Käsevariation | 11,9 |
| verschiedene Käsesorten mit Weintrauben und Marmelade | |
| 8. Gebackene Schafskäseecken | 7,9 |
| mit gemischtem Salat und Kirschtomaten | |
| 9. Meatballs | 7,5 |
| Hackfleischbällchen mit Tomatensauce und Feta | |
| 10. Hausgebackenes Pizzabrot ¹ | 4,5 |
| wahlweise mit Olivenöl und Rosmarin oder klassisch mit Tomatensauce | |
| 11. Gebratener Halloumi | 8,9 |
| auf Rucolasalat | |

SALATE

- | | |
|--|------------------------|
| 14. Bauernsalat ³ | 8,9 |
| Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Peperoni, Feta, Oregano und kaltgepresstes Olivenöl | |
| 15. Bauhaus Salat ¹ | 6,9 |
| Der Salat, den Sie selbst gestalten!
gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurken, Karotten, Rucola und Hausdressing | |
| extra Hähnchen +4,5 | extra Halloumi +4 |
| extra Rind +7,5 | extra Parmaschinken +3 |
| extra Scampi ¹¹ +6 | extra Mozzarella +3 |
| extra geräucherter Lachs +4 | extra Feta +2,5 |
| extra Ziegenkäse +4,5 | |
| 16. Teehäuschen Salat ¹¹ | 12,9 |
| gemischte Blattsalate mit Rucola, Kirschtomaten, Roastbeef, Garnelen, Grillgemüse, Mandeln, Grana Padano D.O.P und hausgemachtes Honig-Senf Dressing | |
| 17. Nizza ³ | 10,5 |
| gemischte Blattsalate, Thunfisch, italienischer Hartkäse, Gurken, Oliven, Kirschtomaten, Zwiebeln und hausgemachtes Nizza-Dressing | |
| 18. Französischer Salat | 10,9 |
| gemischter Salat, gebratener Ziegenkäse, Apfel, Orange, Walnüsse, Honig und Hausdressing | |
| 19. Kleiner Beilagensalat | 3,9 |
| gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten und Balsamico-Dressing | |

SUPPEN

- | | |
|-------------------------------|-----|
| 12. Suppe der Saison | |
| 13. Hausgemachte Tomatensuppe | 4,9 |
| mit Sahne und Basilikum | |

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

- | | | | |
|--|------|--|------|
| 20. Margherita | 7,5 | 26. Parma e Rucola ⁴ | 12,9 |
| Tomatensauce, Mozzarella, kaltgepresstes Olivenöl | | Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter | |
| 21. Salami ^{3,4} | 8,9 | 27. Mafiosa ³ | 8,5 |
| Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrocknete Salami aus Kalabrien | | Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano | |
| 22. Salame piccante ^{3,4} | 10,9 | 28. Hawaii ^{3,4,11} | 9,8 |
| Tomatensauce, Mozzarella, leicht scharfe italienische Salami, Knoblauchöl | | Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto, Ananas | |
| 23. Tonno | 9,5 | 29. Lachs e Rucola | 12,5 |
| Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln | | Tomatensauce, Mozzarella, geräucherter Lachs, Rucola | |
| 24. Vegeteriana ³ | 9,5 | 30. Frutti di Mare | 10,9 |
| Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Paprika, Schalotten, Oliven | | Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauchöl | |
| 25. Prosciutto e Funghi ^{3,4,11} | 10,5 | 31. Firenze ^{3,4,11} | 11,9 |
| Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto, Champignons | | Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Prosciutto, Zwiebeln und Champignons | |



TEEHÄUSCHEN

RESTAURANT - EISCAFÉ - BAR

PASTA

32. Tagliatelle Pomodoro ¹	7,9
mit Tomatensauce, Kirschtomaten, Zwiebeln und Parmesan	
33. Spaghetti alla Bolognese ¹	9,9
mit Hackfleischsauce und Parmesan	
34. Penne all'arrabiata ¹	8,9
Penne mit scharfer Tomatensauce	
35. Traditionelle Spaghetti Carbonara ^{3,4,11}	9,5
Spaghetti mit Speck, Ei, schwarzem Pfeffer und Parmesan	
36. Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen	13,5
verfeinert mit Sahne, Champignons und Rucola	
37. Linguine mit Garnelen	12,9
Kirschtomaten und Knoblauch, abgelöscht mit Weißwein	
38. Penne Vegeteriana	9,9
mit Zucchini, Kirschtomaten, Spinat, Champignons und Parmesan	
39. Spaghetti di Mare ^{1,11}	12,5
mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Hummersauce	
40. Linguine Spinaci	11,5
mit frischem Lachs, Sahne und Spinat	
41. Penne Apollo	10,9
mit Hähnchenbrust, Sahne, Brokkoli und Parmesan	

KIDS

42. Kids Menü	8,9
Das Menü beinhaltet eine Kinderpizza ^{3,4,11} oder Kinderspaghetti, ein 0,3l Soft-Drink nach Wahl sowie eine Kugel Schoko-Erdbeer- oder Vanilleeis. Malzeug inklusive :-)	
43. Kinderpizza ^{3,4}	6,5
mit Salami oder Schinken	
44. Kinderspaghetti ¹	6,0
mit Tomatensauce oder Hackfleischsauce und Parmesan	
45. Hähnchennuggets ¹	7,5
mit Pommes und Ketchup	
46. Pommes	3,0
Steakhouse Pommes mit Ketchup und Mayonnaise	

FÜR UNSERE SENIOREN

47. Schollenfilet	8,5
mit frischem Brokkoli und Bratkartoffeln	
48. Gegrillte Rinderleber	8,9
mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	

STEAK

zart zubereitet auf unserem Lavasteingrill
Wir servieren unsere Steaks mit Steakhouse Pommes, frischem Gemüse und Kräuterbutter

51. Zartes argentinisches Rumpsteak	21,5
mit gerösteten Zwiebeln, abgerundet mit Steakpfeffer und Meersalz	
52. Surf'n'Turf ¹¹	28,5
argentinisches Rumsteak, 2 Black Tiger Riesengarnelen, Steakpfeffer und Meersalz	
53. Argentinisches Rinderfilet	27,5
ca. 220gr. feinstes Filet, abgerundet mit Steakpfeffer und grobem Meersalz	

VARIATIONEN

54. Black Tiger Garnelen ¹¹	18,5
geröstet in Knoblauch und Rosmarin mit Grillgemüse und Salat	
55. Gegrilltes Filet vom Lachs	16,9
dazu Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und frische Zitrone	
56. Teehäuschen Burger ^{1,5}	11,5
mit saftig gegrilltem Rindfleisch, italienischem Hartkäse, Rucola, sonnengereiften Tomaten, roten Zwiebeln und hauseigener Burgersoße, dazu Steakhouse Pommes	
57. Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet	12,9
mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und Kräuterbutter	
58. Saftig gegrillte Lammkoteletts aus der Krone	19,5
dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und einen kleinen gemischten Salat	
59. Teehäuschen Fischvariation	23,5
Variation aus frischen Lachs, Baby-Calamari, Schollenfilet und einer Black-Tiger Garnele dazu reichen wir Gemüse und Rosmarin Kartoffeln	
60. Mediterranes Gemüse ¹	9,5
aus dem Backofen mit Schafskäse und gemischten Salat	
61. Teehäuschen Fleischvariation	18,5
Variation aus zart gegrillten Schweinemedallions, Hähnchenbrustfilet, Rinderleber, und einem Lammkotelett, dazu reichen wir Pommes und einen gemischten Salat	

49. Schweinemedallions	9,5
mit Spinat und Rosmarinkartoffeln	
50. Hähnchenbrustfilet	8,9
mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat	



TEEHÄUSCHEN

RESTAURANT - EISCAFÉ - BAR

APERITIF

Aperol Spritz ^{12,5}	5,9
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Holunder Spritz ¹²	5,9
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze und Limetten	
Lillet Berry ^{12,5}	5,9
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beerenfrüchte	
Mött's Aperol ^{12,5}	6,9
Aperol, Mött's Limonade aus Leipzig, Orange	

LONGDRINKS

Bacardi & Cola ^{12,9}	5,9
Smirnof & Lemon ¹²	5,9
Jack Daniels & Cola ^{12,9}	6,5
Smirnof & Cranberry	5,9
Campari & Orange oder Soda	5,5

HEIßE GETRÄNKE

Kaffee der Premium Marke Caffesta

Espresso ¹²	2,1
Espresso Macchiato ¹²	2,3
Doppio Espresso ¹²	3,5
Cappuccino ¹²	2,6
Latte Macchiato ¹²	3,2
Cafe Crema ¹²	2,5
Milchkaffee ¹²	3,2
Heiße Schokolade	3,2
Vollmilch oder zartbitter	

TEATIME IM TEEHÄUSCHEN

Tee der Premium Marke Keo

Keo Tee im Glas	2,9
<i>Fragen Sie nach unserer Teekarte – Sie werden überrascht sein!</i>	
Frischer Ingwertee	3,2
Frischer Minztee	3,2

COCKTAILS

Cuba Libre ^{12,9}	6,5
Havanna 7 Jahre, Cola, Limette	
Dark and Stormy ¹⁴	7,5
Havanna 7 Jahre, Spicy Ginger, Limette	

Gin & Tonic

Tanqueray	7,5
Gin Mare	9
Hendricks	8,5

- *Serviert mit einem Thomas Henry Premium Tonic* ¹⁴ -

Moscow Mule ¹⁴	7,5
Smirnoff, Thomas Henry Spicy Ginger, Gurke, Ingwer	
Gin Mött's	8,5
Tanqueray Gin, Mött's Limonade aus Leipzig, Gurke	
Caipirinha	6,9
Zuckerrohrschnaps, Limette, brauhner Zucker	
Pina Colada ¹²	6,5
Jaimakarum, Sahne, Ananassaft, Cream of Coconut	
Virgin Colada ¹²	5,5
Ananassaft, Sahne, Cream of Coconut	

ALKOHOLFREIES

San Pellegrino oder Aqua Panna	0,75l 5,5
Tafelwasser	0,3l 2,4
still oder prickelnd	
Soft Drinks ^{12,3,7,9}	0,3l 2,6
Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Spezi, Cola light, Ice Tea Zitrone, Ginger Ale, Bitter Lemon, Holunderlimonade	
Thomas Henry Tonic Water ¹⁴	0,2l 3,0
Thomas Henry Spicy Ginger ¹⁴	0,2l 3,0
Säfte u. Nektare der Marke Bauer	0,2l 2,4
Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Mango, Cranberry, Ananas	
Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich	
Mött's Kräuterlimonade aus Leipzig	
unwiderstehlich lecker!	
	0,33l 3,5
Himbeerbrause ¹²	0,3l 2,6

EIGENKREATIONEN

Serviert im Brooklyn Glas

Rhabarber-Limonade ¹²	4,5
mit Limettenscheiben und einem Basilikumzweig	
Holunder-Limonade ¹²	4,5
mit frischer Zitrone und Minze	



TEEHÄUSCHEN

RESTAURANT - EISCAFÉ - BAR

FASSBIER

Paulaner 0,3l || 0,5l

Pilsner	2,8 4,2
Urmünchner dunkel naturtrüb	2,8 4,2
Hefe-Weissbier hell	2,8 4,2
Paulaner Müncher hell	2,8 4,2

Bierspezialitäten

Radler ^{1,2}	2,8 4,2
Diesel ^{1,2}	2,8 4,2
Weizenradler ^{1,2}	4,2
Bananenweizen ^{1,2}	4,2
Krefelder ^{1,2}	2,8 4,2

FLASCHENBIER

Paulaner Hefe- Weissbier alkoholfrei	0,5l	4,2
Hacker Pschorr Hell alkoholfrei	0,33l	2,8
Corona	0,33l	3,5

DIGESTIF

Averna 2cl	3,6
Ramazotti 2cl	3,6
Limoncello 2cl	2,8
Grappa 2cl	
fragen Sie nach unser Grappa Selection	
Sambucca 2cl	3,2
Baileys 2cl	3,2
Frangelico 2cl	
Italienischer Haselnusslikör	
Martini Bianco 5cl ⁶	4,9
Tequila Altos Plata 2cl	3,5
Williams Birne 2cl	3,5

PRICKELNDES

	0,1l 0,75l
Bianco Vino Frizante* ^{1,2,6}	3,5 18,5
Ruggeri Prosecco Frizante D.O.C.* ^{1,2,6}	25,0

WEIN

Weiß 0,2l || 0,5l

Pino Grigio, Il Portone (Venezien)* 4,9 || 9,5
stilvolles und angenehm fruchtiges Bouquet

Chardonnay, Il Portone (Venezien)* 4,9 || 9,5
duftende, knackige Nuancen exotischer Früchte, mit einer erstklassigen, mineralischen Textur

Riesling, Vier Jahreszeiten (Pfalz)* 5,2 || 9,8
feine Aromen nach Citrus und Maracuja

Weißer Burgunder, P.J. Valckenberg* 5,5 || 10,5
(Rhein Hessen) feines Aroma nach Birne und Ananas, köstlich ausbalanciert - halbtrocken

Weißweinschorle* 0,25l 4,5

Lieblicher Hauswein* 4,9 || 8,9

Rosé

Vino Rosado, Emilio Valdon* 4,5 || 8,5
(La Mancha)
Aromen von Erdbeere und roten Früchten, sanft und elegant im Geschmack mit Noten von Waldfrüchten am Gaumen

Bardolino Chiaretto 5,4 || 10,5
Villa Rocca Campagnola* (Veneto)
ausgeprägte Aromen von Himbeere und Erdbeere, spritziger, ausgewogener und fruchtbetonter Geschmack

Rot

Montepulciano d'Abruzzo, Portone* (Umbrien) 4,9 || 9,5
würzig mit leicht schokoladigem Rand, Duft nach Pflaume und reifer Kirsche

Merlot, Il Portone* (Venetien) 4,9 || 9,5
delikate Nuancen von Waldfrüchten, sortentypisch mit ausgewogenem Nachgeschmack

Primitivo, Casa Vinicola* (Salento) 5,5 || 10,5
florale Nuancen von Blüten, harmonisch, weich und samtig

Spätburgunder, P.J. Valckenberg* 5,5 || 10,5
(Rhein Hessen)
Aroma von dunklen Beeren und Kirschen, samtiger Geschmack mit weichen Tanninen

Lieblicher Hauswein* 4,5 || 8,9