

TEINPELGARTEN

RESTAURANT & CAFE

VORSPEISEN

1. Meeresgold in Knoblauchbutter

Drei zart gebratene Jakobsmuscheln, serviert auf aromatischer Zitronen-Knoblauch-Butter, abgerundet mit frischem Lauch und Paprika und einem Hauch von Eleganz.

7,50

2. Knusperhäppchen mit Garnelle

Drei knusprige Wantanblätter, gefüllt mit zarten Garnelen, frischem Rucola und einem Hauch von Zitronenöl. Serviert mit einem cremigen Avocado-Dip

6,90

3. Zarter Lachs auf Avocado

Fein gewürfelter, marinierter Lachstatar (roh) in Sushi-Qualität, kombiniert mit cremiger Avocado, Tomaten und Kräutern

8,90

4. Goldene Hähnchen-Spieße

Zwei gegrillte Hähnchenspieße in exotischer Gewürzmarinade, serviert mit hausgemachter Soße. Perfekte Textur und intensives Aroma.

6,50

5. Tomaten-Avocado-Crunch

Knusprige Cracker belegt mit würzigem Avocado-Tartar, Tomatenwürfeln und feinen roten Zwiebeln. Verfeinert mit frischem Koriander und Limetten-Dressing.

5,50

6. Salat der Sinne

Baby-Spinat, Rucola, Feldsalat, Gurken und roten Zwiebeln verfeinert mit Apfelscheiben sowie Granatapfelkernen. Geröstete Cashewnüsse sorgen für Crunch, abgerundet durch ein veganes Joghurt-Dressing.

6,90

SUPPEN

11. Nordlicht Lachs-Suppe

Zarte Lachsstücke in einer klaren, aromatischen Brühe, verfeinert mit frischem Dill, knackigem Gemüse und Zitrone.

6,90

12. Kürbis-Süßkartoffel-Suppe

Cremige Suppe aus Kürbis und Süßkartoffeln, verfeinert mit einem Hauch von Gewürzen und getopt mit gerösteten Sonnenblumenkernen.

Pur

6,50

Naan-Brot

2,00

13. Safran-Crème-Suppe

Eine goldgelbe Suppe mit dem edlen Aroma von Safran, cremig verfeinert und perfekt ausbalanciert für ein besonderes Geschmackserlebnis.

Pur

6,50

Naan-Brot

2,00

SPEZIALITÄTEN

41. Das Klassische Meisterstück

Saftiges Entrecôte (200g Nettogewicht), medium gegrillt, serviert mit knackigen Kirschtomaten und frischem Spinat. Ein Hauch von Thymian vollendet dieses klassisch-elegante Gericht.

Optional mit Pommes oder Kartoffelscheiben

22,90

42. Yu-Mi Rippchen

Perfekt geschmorte Schweinerippchen, mariniert in Sojasoße und Austernsoße, verfeinert mit exotischen Gewürzen. Serviert mit frischem Salat

Optional mit Pommes oder Kartoffelscheiben

22,90

43. Entenfilet im Kürbisrausch

Schmackhaftes Entenfilet serviert in einem aromatischen Curry mit saftigen Kürbiswürfeln und frischen Süßkartoffeln.

Optional mit Jasminreis oder Naan-Brot

15,90

44. Mango-Verführung mit Entensinn

Schmackhaftes Entenfilet in einem cremigen Mango-Curry, kombiniert mit grünen Bohnen und Gemüse.

Optional mit Jasminreis oder Naan-Brot

15,90

22. Seidiges Tofu-Gemüse-Duett

Seidentofu in einer harmonisch gewürzten Soße, verfeinert mit knackigem Gemüse. Auf Wunsch auch scharf.

a. Pur

12,90

b. mit Jasminreis

+3,00

23. Farbenfroher gebratener Reis

Aromatisch gebratener Reis, kombiniert mit exotischen Gewürzen und cremiger Safran-Soße – ein leichtes und farbenfrohes Geschmackserlebnis

14,90

KINDERTELLER

81. Spaghetti Bolognese

Traditionelle italienische Pasta mit herzhaftem Hackfleischragout.

7,50

82. Chicken Nuggets mit Pommes

Knusprige Hähnchenstückchen, serviert mit goldbraunen Pommes.

7,50

83. Hähnchenspieße mit Pommes

Zart gegrillte Hähnchenspieße in exotischer Gewürzmarinade, serviert mit hausgemachter Soße und knusprigen Pommes.

7,50

84. Panierte Calamari mit Pommes

Goldbraun panierte Calamari-Ringe, außen knusprig, innen zart, serviert mit goldenen Pommes frites und frischen Zitronenspalten.

7,50

HAUPTSPEISEN

21. Salat Sonnige Vielfalt

Ein frischer Mix aus Eisbergsalat, Lollo Rosso, roten Zwiebeln, verfeinert mit Karotten, Gurken und roter Paprika. Sonnenblumenkerne sorgen für Crunch

a. Pur mit Passionsfrucht-Dressing

9,90

b. Hähnchenfilet mit Sesam-Dressing

13,90

24. Harmonie der Saison im Wok

Eine exquisite Mischung aus Shiitake-, Austern- und Enokipilzen, knackigen Karotten, jungem Mais und frischem Chinakohl – im Wok geschwenkt mit Gewürzen perfekt abgerundet, serviert mit Jasminreis.

15,90

45. Meeresfrüchte-Tango

Feine Linguine umschmeichelt von einer cremig-tomatigen Sauce, gekrönt mit saftigen Garnelen und zarten Tintenfischringen.

15,90

46. Symphonie vom Lachs

Goldgelb gebratener Lachs, umhüllt von einer cremigen Tomatensauce, verfeinert mit feinen Gewürzen. Dazu ein frisches Salatbouquet, das Leichtigkeit und Frische auf den Teller bringt. Optional mit Pommes oder Kartoffelscheiben

19,90

DESSERTS

91. Pudding mit Keks-Crunch

Cremiger Pudding mit einer knusprigen Schicht aus Butterkeksen & Zimt, verfeinert mit Schokoraseln.

3,90

92. Joghurt mit Granola & Honig

Frischer Naturjoghurt, kombiniert mit knackigem Granola und einem Hauch goldenen Honig.

3,90

93. Tropische Mango-Creme

Mango-Creme, verfeinert mit Joghurt und einem Spritzer Limette – ein Hauch Exotik.

3,90

94. Golden Crunch mit Schoko-Herz

Eine knusprige Kakao-Hülle verbirgt einen zart schmelzenden Schokoladenkern.

4,90

95. Dreifarbige Tofu-Panna Cotta

Ein modernes Dessert mit weicher Tofu-Textur mit köstlicher Schokoladen-, Pandan- und Vanillenote

6,90


EXTRAS


Reis - 3,00

Pommes - 4,00

Kartoffelscheiben - 4,00

Naan-Brot - 2,00

 = vegetarisch

 = vegan

SOFTDRINKS

Wasser Naturell oder Sprudel	0,25l	2,90
Wasser Naturell oder Sprudel	Fl. 0,75l	7,00
Pepsi Cola	0,2l	2,90 0,4l 3,90
Coca Cola Zero	0,2l	3,20 0,4l 4,50
Fanta	0,2l	2,90 0,4l 3,90
Sprite	0,2l	2,90 0,4l 3,90
Spezi	0,2l	2,90 0,4l 3,90
Ginger Ale †	0,2l	2,90 0,4l 3,90
Tonic Water †	0,2l	2,90

SÄFTE †

0,2l **3,20** 0,4l **4,70**

Orangensaft, Apfelsaft,
Ananassaft, Mangonektar,
Maracujanektar, Lycheenektar,
Bananenektar, Kirschnektar,
Erdbeerenektar, KiBa,
Schorle

TEE & KAFFEE

Früchtetee mit Blaubeeren - 0,25l **3,90**
Grüntee mit Zitronengras - 0,25l **3,90**
Schwarztee mit Minze - 0,25l **3,90**

Schwarzer Kaffee - 2,90
Cappuccino - 3,50
Latte Machiato - 3,90
Latte Macchiato mit Sirup ^{8,j} - 4,50
Karamel oder Vanille
Espresso - 2,50
Doppelter Espresso - 4,50

HOMEMADES

6,90

Tropical Heat
Mango, Erdbeer, Kiwi
Raspberry Love
Himbeer, Limetten, Chia-Samen
Maybe Berry
Preiselbeer, Limetten

Fresh Apple
Apfel, Limetten

Yu-Mi Chan
Limetten, Soda, Chia-Samen

Maracuja Dream
Maracuja, Orange, Limetten, Rohrzucker
Orange Pineapple
Hausgemachter Eistee, Orange, Ananas, Rohrzucker
Lychee Iced Tea
Hausgemachter Eistee, Lychee, Rohrzucker

BIERE

Radeberger Pils vom Fass ¹	0,3l	4,00	0,5l	5,00
Radler vom Fass ¹	0,3l	4,00	0,5l	5,00
Diesel vom Fass ¹	0,3l	4,00	0,5l	5,00
Becks ¹	0,33l	4,00		
Corona ¹	0,33l	4,00		
Schöfferhofer Hefeweizen Hell ¹	0,5l	5,00		
Schöfferhofer Hefeweizen Dunkel ¹	0,5l	5,00		
Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei ¹	0,5l	4,50		
Radeberger Pils Alkoholfrei ¹	0,33l	3,50		

COCKTAILS

Hello Vodka † - 7,90
Vodka, Kokos, Ingwer
Mojito Deluxe - 7,90
Rum, Minze, Limetten
Kentucky Hero ¹ - 9,90
Whiskey, Limetten, Becks-Bier
Gin and Tonic † - 7,90
Gin, Tonic Water, Rosmarin
Aperol Spritz † - 7,90
Aperol, Prosecco, Soda
Aperol Sour † - 7,90
Aperol, Zitrone, Orange
Caipirinha - 7,90
Limetten, Pitu, Zucker
Sex on the Beach - 7,90
Zitrone, Orange, Ananas, Vodka
Pina Colada ⁷ - 7,90
Rum, Kokos, Ananas, Sahne
Corona Sunrise ¹ - 9,90
Tequila, Orange, Limetten, Corona-Bier

SPIRITUOSEN

Absolut Vodka - 2cl **3,00**
Tequila Silver - 2cl **3,00**
Makers Mark Whisky - 2cl **3,50**
Asbach Uralt - 2cl **3,00**
Ballantine - 2cl **3,00**
Ron Barcelo Dorado - 2cl **3,00**
Bombay Sapphire Gin - 2cl **3,50**
Jägermeister - 2cl **3,00**
Kümmerling - 2cl **3,00**
Kwai Fee Lychee Likör - 2cl **3,50**

WEINE

OFFENE WEINE †

Lambrusco 0,2l **4,90**
Rotwein Trocken / Halbtrocken 0,2l **5,90**
Weißwein Trocken / Halbtrocken 0,2l **5,90**
Rosé 0,2l **5,90**


FLASCHENWEINE †


Rotwein Trocken / Halbtrocken
Weißwein Trocken / Halbtrocken
Rosé
Sekt

Alle Preise in EUR inkl. Gesetzlicher Mwst.

Allergenkezeichnung von Lebensmitteln:
1 Glutenhaltiges Getreide (enthält Weizen, Gersten,...), 2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 3 Eier und Eierzeugnisse, 4 Fisch und Fischerzeugnisse, 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 6 Soja und Sojaerzeugnisse, 7 Milch und Milcherzeugnisse, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 10 Senf und Senferzeugnisse, 11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, 12 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
13 „mit Geschmacksverstärker“ – Geschmacksverstärker E 620-E 635

a mit Farbstoff
b mit Antioxidationsmittel
c mit Süßungsmittel(n)
d enthält Phenylalaninquelle
e chininhaltig
f koffeinhaltig
g mit Säuerungsmittel
h mit Stabilisator
i mit Konservierungsstoff
j enthält Sulfite
k mit Taurin
l gewachst
m Milch und Milchprodukte
n enthält Nussextrakte

 = vegetarisch

 = vegan