An aerial photograph of a coastline. The top half shows a calm, blue sea meeting a wide, sandy beach. The bottom half is dominated by the text 'Speisen und Getränke' in a black serif font. The background image is slightly blurred, emphasizing the text.

Speisen  
und  
Getränke

Werte Gäste

Wieder einmal wollen wir unsere Speisekarte mit den Erzeugnissen außergewöhnlicher Künstler schmücken, die diesmal zwar nicht gänzlich unbekannt sind, aber dennoch nicht in jedem Kunstkalender abgedruckt werden.

Es sind die zwei Meister des gepflegten dänischen Interieurs, des "aufgeräumten" Zimmers,

Carl Vilhelm Holsoe  
und  
Vilhelm Hammershoy



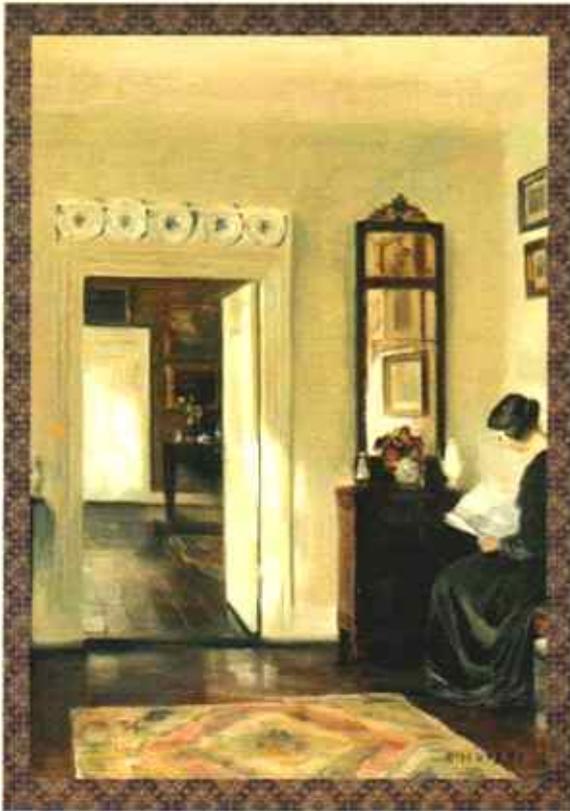
Carl Vilhelm Holsoe  
12. März 1863 - 7. Nov. 1935



Vilhelm Hammershoy  
15. Mai 1864 - 13. Feb. 1916

Abgerundet haben wir unsere Präsentation mit zwei Bildern des Meisters des dänischen Exterieurs Christen Købke und die Einbindung ziert der unvergleichliche Strand des Peder Severin Krøyer





## Getränke

Bad Brambacher Mineralwasser  
medium, spritzig, naturell

0,3l	2,60
0,5l	3,80
0,75l Fl.	5,60

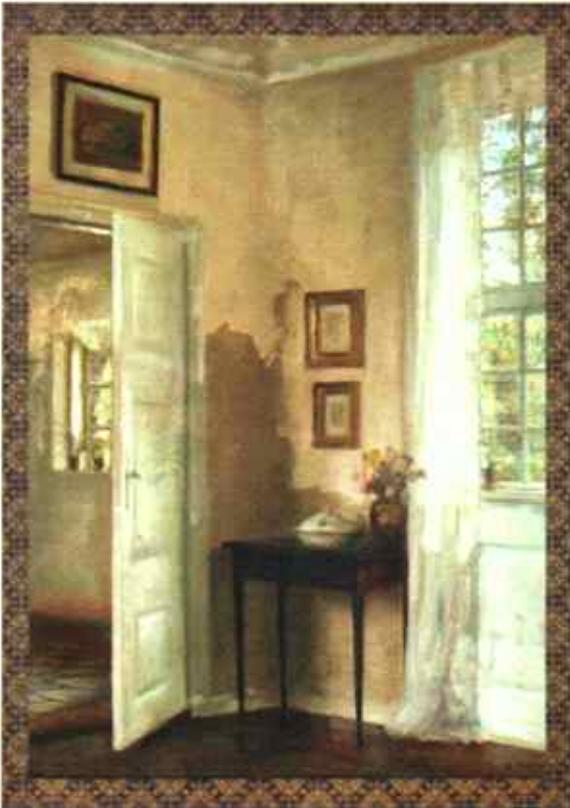
Bad Brambacher Gartenlimo

0,5l	4,00
------	------

### Eistee

Orange-Maracuja, Wildkirsche,  
Minze-Zitrone, Limette-Kaktusfeige

0,3l Glas	3,20	0,5l Krug	4,20
		0,75l Krug	5,60



### Limonaden und Schorle

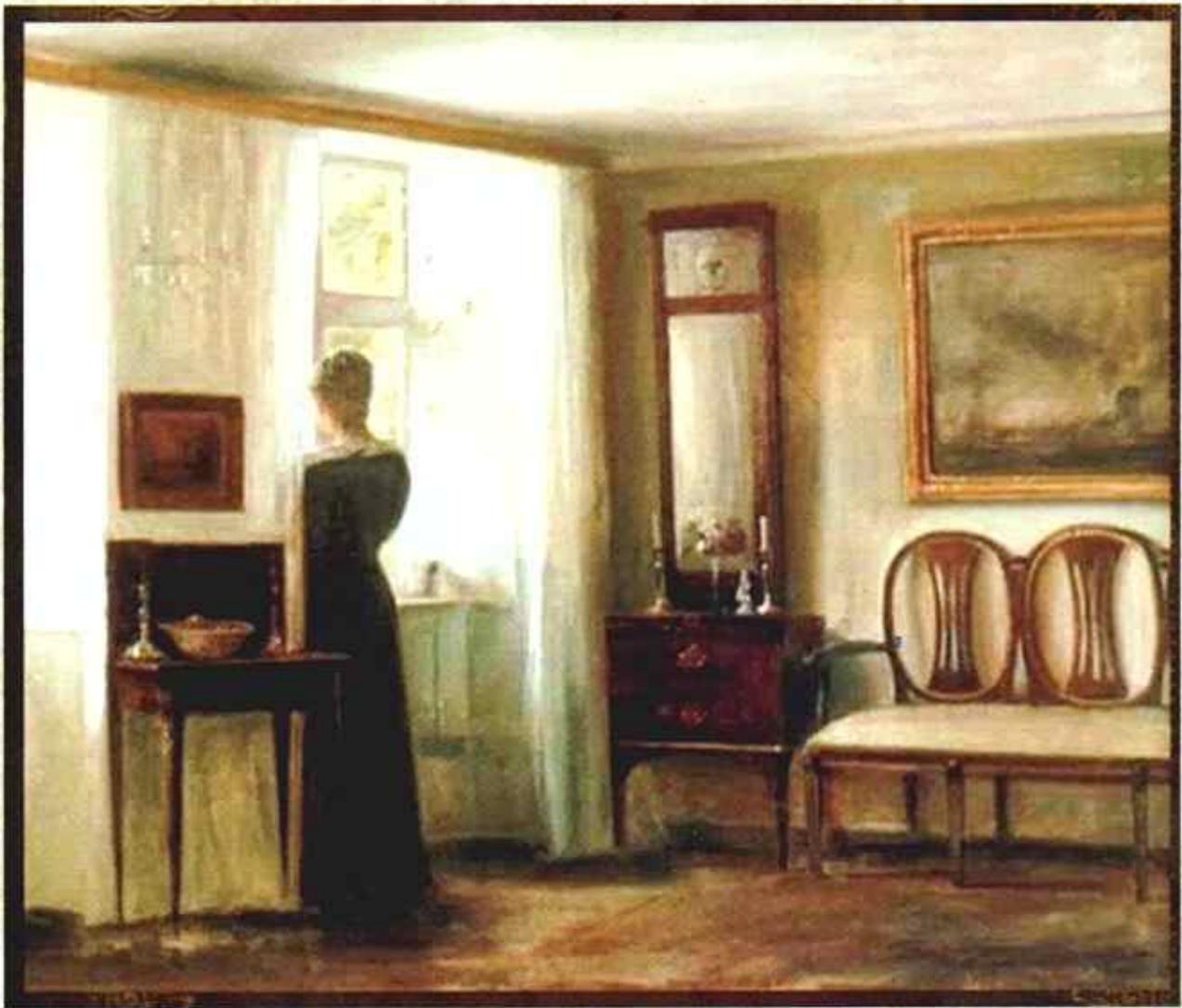
Cola, Zitrone, Orange,  
Holunderblüte, Himbeerbrause  
Apfelschorle, Johannisbeerschorle,

Erdbeerschorle

0,3l	2,80
0,5l	3,80

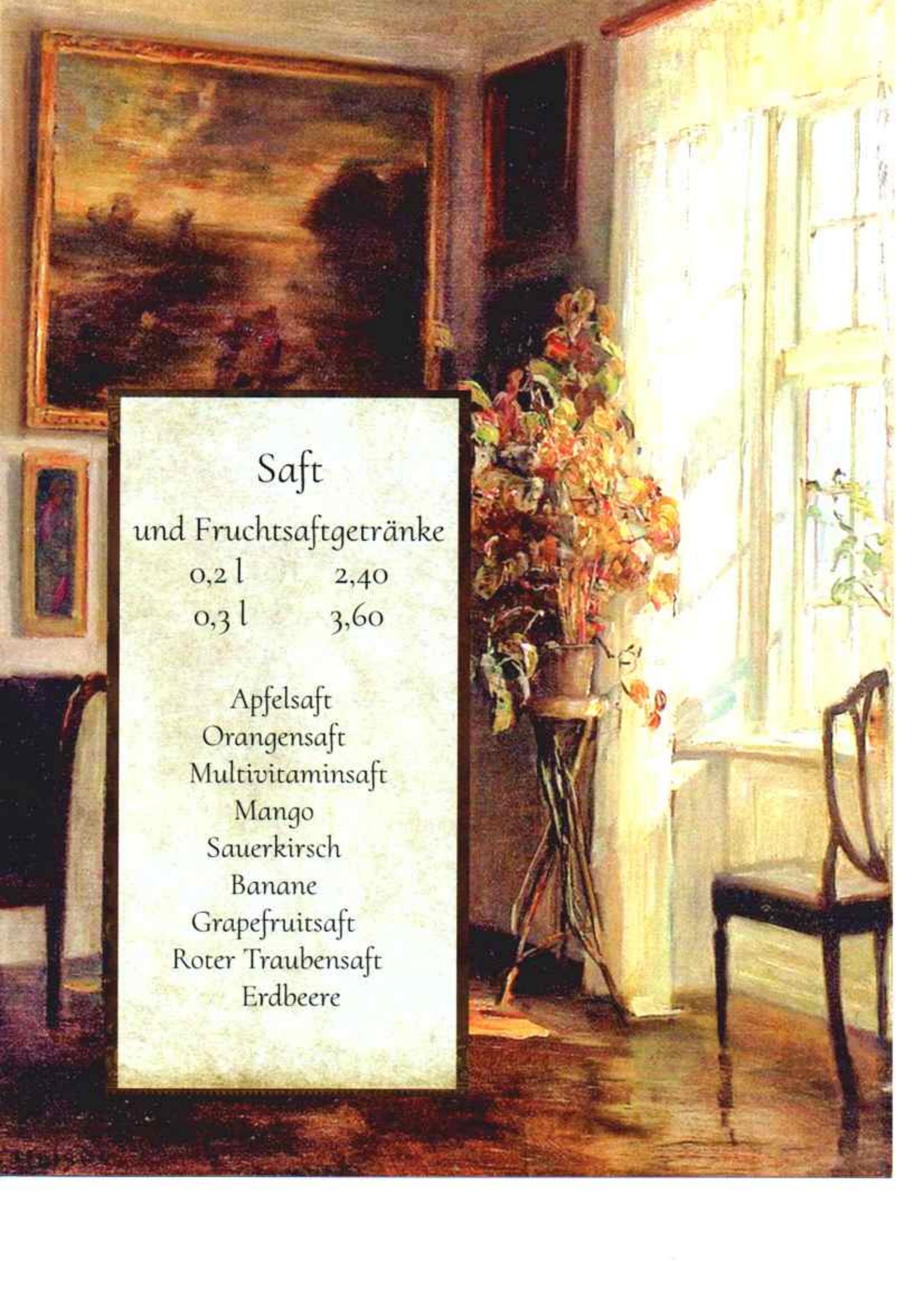
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale

0,25 l	3,00
--------	------



## Apéritif

Holunderblüten - Himbeerbowle	0,3 l	4,20
mit Himbeergeist	0,3 l	5,20
Limoncello-Prosecco mit Zitronensorbet	0,3 l	5,40
Hugo Sekt mit Holundersirup	0,2 l	3,80
Granatapfel-Secco mit Beeren	0,2 l	4,20
Aperol spritz	0,2 l	4,40



Saft  
und Fruchtsaftgetränke

0,2 l 2,40

0,3 l 3,60

Apfelsaft

Orangensaft

Multivitaminsaft

Mango

Sauerkirsch

Banane

Grapefruitsaft

Roter Traubensaft

Erdbeere



## Bier

König Johann Rotgold

0,3 l

4,00

exklusive Bierspezialität Vollbier, mildwürzig, rotgolden  
vom Fass



Sternquell Pils	0,25	3,00
vom Fass	0,5	3,80
Sternquell Dunkel	0,25	3,20
vom Fass	0,5	4,00
Sternquell 70er	0,5	4,00

Mönchshof Schwarzbier	0,5	4,40
Scherdel alkoholfrei	0,5	3,80
Doppelkaramel Malzbier	0,5	3,60
Sternquell Bierbrause	0,5	3,60
Zitrone oder pink Grapefruit		

Kapuziner Weizen  
 dunkel  
 hefe  
 kristall  
 alkoholfrei  
 0,5      3,80







## Wein

0,2 l

MüllerThurgau	3,90	Merlot	4,20
Weißburgunder	4,60	Dornfelder	4,80
Riesling	4,40	Spätburgunder	4,80
Riesling halbtrocken	4,60	Cuvée "Ferdinand"	4,40
Scheurebe lieblich	4,20	halbtrocken	
Spätburgunder	4,80	Dornfelder lieblich	4,80
"blanc de noirs"			
Gewürztraminer	4,80	Weinschorle	3,80

Unsere Weine beziehen wir vom Weingut Martin Nickel in der Pfalz, aus den Lagen "Hambacher Schloßberg" und "Hambacher Römerbrunnen"

Der Müller-Thurgau und die Scheurebe sind aus Rheinhessen und der Merlot ist aus Südfrankreich

## Vorspeisen Suppen

geröstetes Ciabatta mit Ziegenfrischkäse überbacken	9,20
Wildkräutersalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	
Kirschtomaten - Mozzarellasalat	7,80
mit Balsamico und geröstetem Knoblauchweißbrot	
Avocadosalat mit Garnelen	10,20
Grießklößchensuppe mit Gemüsestreifen	4,80
Petersilien - Rahmsuppe	4,80

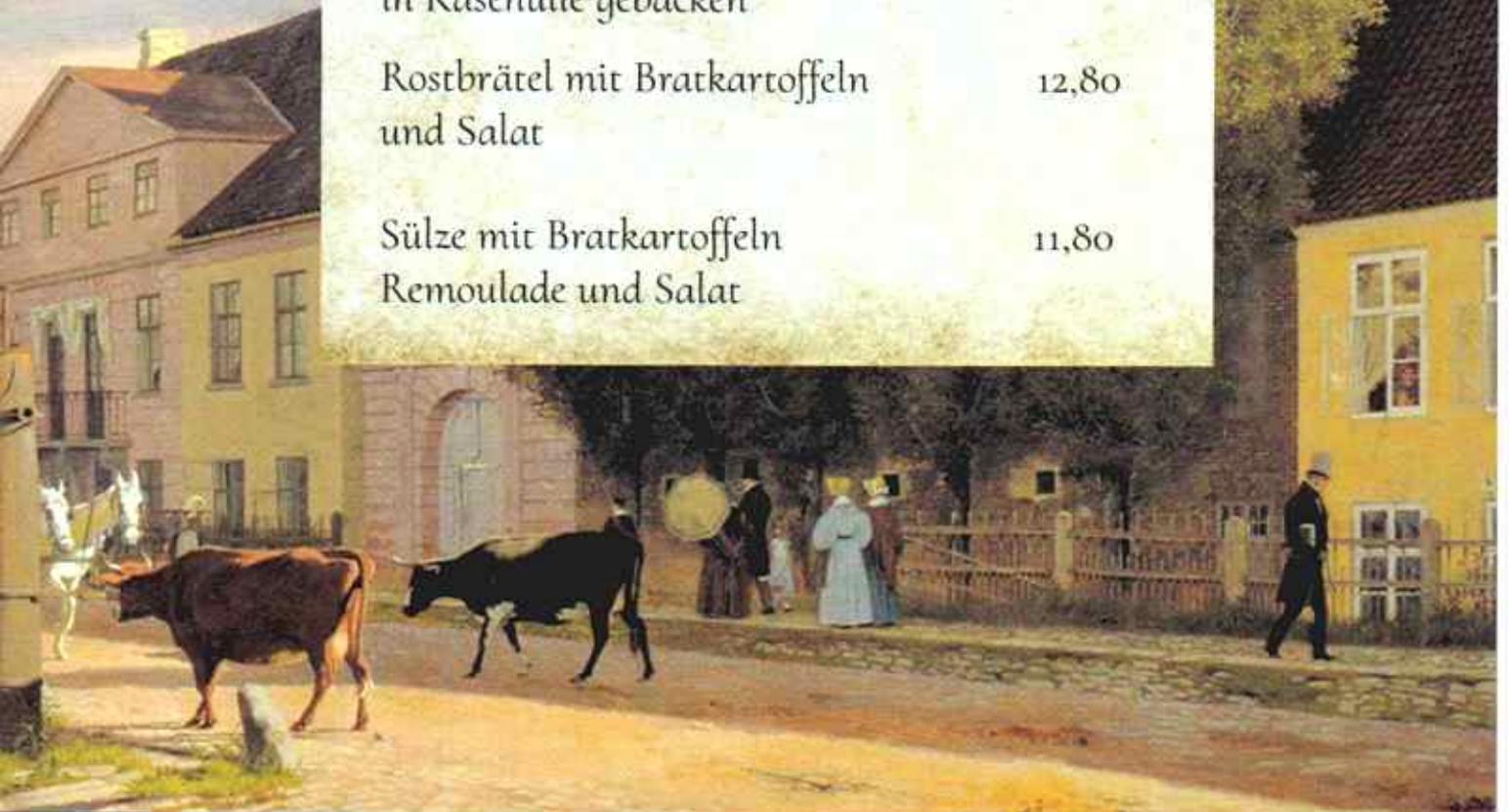
## Kindergerichte

Nudeln mit Rahmsoße und Fleischklößchen	7,20
Eierkuchen mit Apfelmus	5,80
Hähnchennuggets mit pommes	6,80



## Hauptspeisen

Mutzbraten mit Schwarzbiersoße gebratenen Champignons, Sauerrahm und gebackenen Kartoffelscheiben	15,80
Nudelpfanne mit Zuckererbsenschoten und Kasslerkammstreifen	14,60
Gebratenes Gemüse Zucchini, Aubergine, Paprika, Kirschtomaten, Knoblauch - Pitabrot mit Olivenöl	14,80
Bambes mit Räucherlachstartar, Sauerrahm und Salat	14,20
Salat "pollo milanese" Salat mit Pestodressing, und Hähnchenbrust in Käsehülle gebacken	14,80
Rostbrätel mit Bratkartoffeln und Salat	12,80
Sülze mit Bratkartoffeln Remoulade und Salat	11,80



## Hauptspeisen

Spreewälder Steak	15,80
Schweinerückensteak mit Gewürzgurken, Meerrettich und Käse überbacken, gebratene Kartoffelspalten und Soße	
"Pasta Primavera"	16,20
Nudeln, Garnelen mit Olivenöl gebraten, Kirschtomaten, Artischockenherzen und Rucola	
gebratenes Zanderfilet	16,80
mit Mandelbutter und Petersiliekartoffeln	
Roulade	15,80
mit Rotkraut und Klößen	
Ofengemüse Aubergine, Zucchini, Paprika und Drillengekartoffeln mit Schafskäse überbacken	14,80
Filetspitzen Stroganoff	21,80
Rinderlende, Gewürzgurken, Champignons, Wodka und Schmand, Butter-Lauch-Kartoffeln	
Rinderfiletsteak	24,80
mit Blauschimmelkäse überbacken Kirschtomaten und Avocadowürfel, geröstetes Weißbrot	



## Nachtisch

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,20
Cassissorbet und Vanilleeis mit Cassiscreme und Sahne	7,40
Schwarzwälder Eis	6,80
Vanille- und Schokoladeneis, Kirschen, Sahne, Kirschwasser	
Walnußeis mit gerösteten Walnüssen, Ahornsirup und Sahne	6,80
Minzeis mit Schokoladensoße Minzschokolade und Sahne	7,20
Eissorten:	Kugel 2,40
Vanille, Erdbeere, Walnuß, Zitrone, Johannisbeere, Schokolade	



Apfelstrudel 5,90  
mit Vanilleeis und Sahne

warmer Schokoladenkuchen  
mit Vanilleeis und Sahne 4,60

Lütticher Waffel 6,90  
mit heißen Kirschen und Sahne

Eiskaffee 4,80

Eisschokolade 4,80

Kuchen 4,20

Torte 4,40

Tasse Kaffee 2,20

Kännchen Kaffee 3,80

Glas Tee 2,20

Kännchen Tee 3,80

### Teesorten

Darjeeling Earl Grey

Kräuter, Zitrone-Lindenblüten, Pfefferminze,

Beeren, Grüner Tee, Roiboos-Orange

Espresso 2,40

doppelter Espresso 3,80

Cappuccino 3,20

großer Cappuccino 3,80





Heiße Schokolade 3,20  
Milchkaffee 3,60

café caramel 4,60  
Kaffee, Schlagsahne, doppelter Espresso,  
Caramelcreme

Kaffee Nussnougat 4,60  
Nussnougat, Milchschaum,  
4facher Espresso

Barraquito 5,20  
gesüßte Kondensmilch, 3facher Espresso,  
Licor 43 (Gewürzlikör), Milchschaum

Chai latte 4,80  
gewürzter Tee, heiße Milch,  
Honig, Milchschaum

Latte macchiato 3,80  
doppelter Espresso, Milchschaum

Latte macchiato 4,40  
nocciola  
3facher Espresso, Milchschaum,  
Haselnussirup

Latte macchiato 4,40  
Mandel  
3facher Espresso, Milchschaum,  
Mandelsirup

Dessert Gedeck

8,50

Doppelter Espresso

Wasser

Kugel Vanilleeis

Schlagsahne

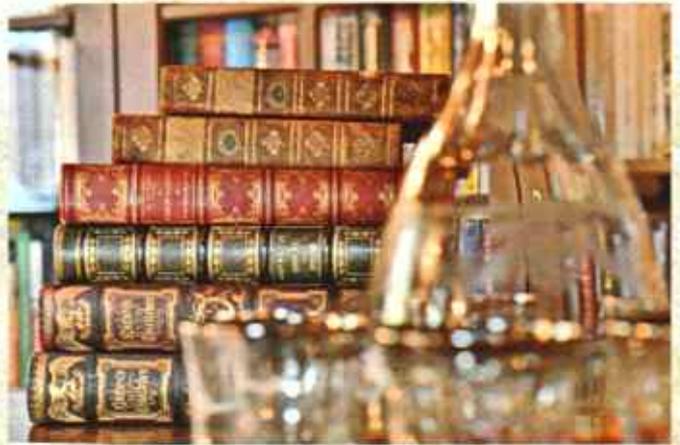
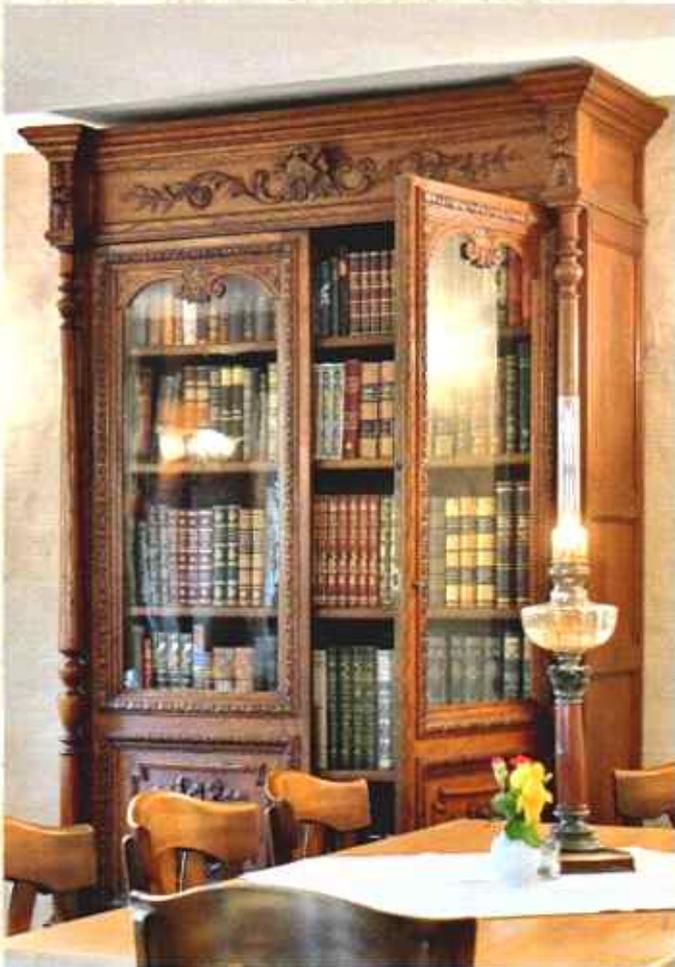
Don Zagal Madeira

Schokoladengebäck

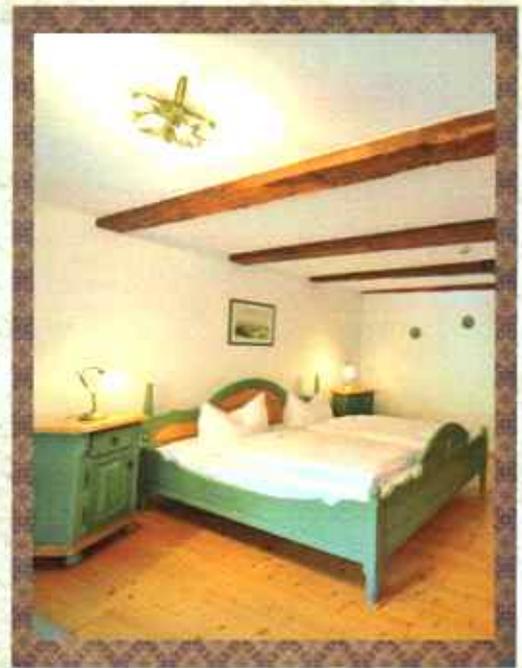


Bibliothek  
des 19. Jahrhunderts

Geschichte, Politik, Biographien,  
Memoiren und Literatur des  
19. Jahrhunderts







## Übernachten in der Teichmühle

Doppelzimmer mit Frühstück	96,-
Einzelzimmer mit Frühstück	58,-

Wir haben in unserem Haus 4  
Doppelzimmer und 1 Apartment mit 2  
Doppelzimmern

