

B i s t r o

Teut

Herzlich Willkommen

Sehr geehrte Gäste,

auf den nächsten Seiten finden Sie unser reichhaltiges
Angebot um den großen und kleinen Hunger zu stillen!

Bei der Zubereitung unserer Speisen achten wir besonders
auf die Verwendung hochwertiger und frischer Produkte.

Alle unsere Gerichte werden individuell und
mit Sorgfalt zubereitet.

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt im Bistro Teut!

Robert, Michael
und das Teut- Team

PS: Sollten Sie Ihre Lesebrille vergessen haben sprechen Sie uns an,
wir halten Lesebrillen von Optik Vision bereit!

Optik

VISION

Inhaber: Ralf Wienert
staatl. geprüfter Augenoptiker
und Augenoptikermeister

Lindenstraße 2b
52146 Würselen

Telefon 0 24 05 / 42 07 60
Telefax 0 24 05 / 42 07 61

Vorspeisen

Tzatziki 4,90 €

griechische Quarkspezialität^G, serviert mit Brot^A

Gegrillter Schafskäse 5,60 €

auf Carpaccio von Tomaten, serviert mit Brot^A

Gefüllte Champignons 5,90 €

überbacken mit Käse^{I,G} und Tomatensoße, serviert mit Brot^A

Ziegenkäse im Speckmantel^{3,20,G} 8,50 €

mit Pinienkernen^H an frischem Salat

serviert an einer Himbeer-Balsamico- Vinaigrette, dazu Brot^A

Carpaccio 9,50 €

*hauchdünne Rinderfiletscheiben mit hausgemachtem Pesto
und frischem Parmesan^{3,G}*

hausgemachte Suppen

Tomatensuppe^{7,A,G,I,J,F} 4,90 €

aus frischen Tomaten mit Sahne verfeinert

Zwiebelsuppe französischer Art⁷ 4,90 €

mit Brot und Käse^I überbacken

Für den kleinen Hunger

Ofenkartoffel <i>mit Tzatziki^G und kleinem Salat</i>	7,90 €
Gebackener Camembert^{A,G} <i>mit Preiselbeeren¹⁹ und Brot</i>	5,90 €
BBQ-Pulled Pork <i>Pulled Pork mit BBQ-Sauce, Pommes und Krautsalat</i>	10,90 €
Currywurst^{18,19,G,I,J} <i>mit hausgemachter Soße^{7,19,I,J}, dazu Pommes Frites und Salat</i>	7,90 €
Nachos <i>knusprige Tortilla-Chips^{7,A} mit Käse^{1,G} überbacken dazu Jalapeños und Salsa Dip</i>	5,90 €

Salate

marktfrische Salate mit Honig-Senf-Dressing oder Essig und Öl,
dazu servieren wir Brot^A

Kleiner gemischter Salat	3,50 €
Salat Capricciosa <i>mit Thunfisch^D, Zwiebeln, Feta-Käse^G, Oliven¹⁹ und Peperoni^{3,19}</i>	12,90 €
Salat „Teut“ <i>mit gebratener Putenbrust und frischem Parmesan^{3,G}</i>	12,90 €
Salat Mediterran <i>mit gebratenem Lachs und Garnelen</i>	14,90 €

Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite einsehbar!

- 2,50 €

Bei „kleiner“ Portion
ziehen wir 2,50 € ab!

Schnitzel

frisch panierte Schnitzel^{C,A} aus der Pfanne,
serviert mit Pommes Frites und frischem Salat

Schnitzel Wiener Art 11,90 €

Sahneschnitzel 12,90 €
an hausgemachter Sahnesauce^{7,15,G} (mild - scharf),

Schnitzel Cordon Bleu 13,90 €
mit Schinken^{3,6} - Käse^{1,G} Füllung

Monschauer Schnitzel 13,90 €
an hausgemachter Monschauer-Senfauce^{7,15,G}

Schnitzel Teut 13,90 €
mit frisch gebratenen Champignons und Zwiebeln

Pfefferschnitzel 13,90 €
mit pikanter Pfeffersauce^{7,19,G}

Schnitzel Diavolo 13,90 €
frische Paprika, Zwiebeln und Champignons in einer pikanten Sauce^{7,19,1,1}

Schnitzel Bremer Art 14,90 €
Broccoli und Sauce Hollandaise^{7,19,G,1}, überbacken mit Käse^{1,G}

Schnitzel Teut Spezial 14,90 €
*mit frisch gebratenen Champignons und Zwiebeln
Überbacken mit Sauce Bernaise^{7,19,G,1} und Käse^{1,G}*

Schnitzel Hawaii 14,90 €
mit Ananas, Sauce Hollandaise^{7,19,G,1} und Käse^{1,G} überbacken

- 2,50 €

Bei „kleiner“ Portion
ziehen wir 2,50 € ab!

Jeden Mittwoch ist Schnitzeltag !
Jedes Schnitzelgericht 11,90 €

Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite einsehbar!

Bistro

Tent

Spezialitäten des Hauses

Pute Hawaii 14,90 €

mit Ananas, Sauce Hollandaise^{7,19,G,I} und Käse^{I,G} überbacken
dazu Pommes frites und Salat

Schweine-Steak Caprese 14,90 €

Schnitzel naturgebraten mit Kirschtomaten, Speck, Zwiebeln
frischem Ruccola und Balsamico mit Mozzarella^{19,G} überbacken,
dazu Pommes Frites und Salat

Filet Teut 15,90 €

Schweinefilet mit gebratenen Champignons und Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Salat

Pfeffer-Rahm Medaillons 15,90 €

Medaillons an einer Pfeffer-Rahm-Soße^{7,19,G}
dazu Pommes Frites und Salat

Filetpfännchen 18,90 €

Gebratenes Schweinefilet mit Zwiebeln, Paprika und Champignons
an feiner Sahnesauce^{7,19,G}, serviert im Gusspfännchen
mit Speckböhnchen und Kroketten

Hüftsteak 22,90 €

Zartes Hüftsteak vom Argentinischen Rind,
serviert an Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

- 2,50 €

Bei „kleiner“ Portion
ziehen wir 2,50 € ab!

Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite einsehbar!

Getränke

Bier vom Fass

	0,2 l	1,60 €
.....	0,3 l	2,20 €
.....	0,5 l	3,20 €
	0,2 l	1,60 €
.....	0,3 l	2,20 €
	0,2 l	1,60 €
.....	0,3 l	2,20 €

Flaschenbiere

Benediktiner Weißbier <i>naturtrüb, dunkel, alkoholfrei</i>	0,5 l	3,20 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	2,60 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	2,60 €

Softdrinks

Coca-Cola^{1,14}, light/Zero^{1,9,11,14} Fanta^{1,6}, Sprite¹⁹, Apfelschorle	0,2 l	1,60 €
Gerolsteiner Sprudel, Naturell	0,25 l	1,60 €
	0,75 l	4,90 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	0,2 l	2,10 €
Fruchtsäfte <i>Orangen-, Apfel-, Bananen-, Kirsch</i>	0,2 l	2,10 €
Red Bull Energy	0,25 l	3,00 €

Weißwein

Chardonnay ²⁰	0,1l (Glas)	2,50 €
	1/4 l	5,00 €
	1/2 l	9,00 €

Pinot Grigio ²⁰	0,1l (Glas)	2,50 €
	1/4 l	5,00 €
	1/2 l	10,00 €

Rotwein

Merlot ²⁰	0,1l (Glas)	2,50 €
	0,2 l (Glas)	4,00 €
	1/4 l	5,00 €
	1/2 l	9,00 €

Lagrein ²⁰	0,1l (Glas)	2,50 €
	0,2 l (Glas)	4,00 €
	1/4 l	5,00 €
	1/2 l	10,00 €

Rosé

Merlot ²⁰	0,1l (Glas)	2,50 €
	0,2 l (Glas)	4,00 €
	1/4 l	5,00 €
	1/2 l	9,00 €

Sekt

0,1l	2,50 €
0,75 l	14,00 €

Hugo^{1,13}

0,2 l	4,20 €
-------	--------

Aperol^{1,13}

0,2 l	4,20 €
-------	--------

Spirituosen**Aperitiv**

<i>Campari</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Martini</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Sandemann Sherry</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>

Schnäpse & Likeure

<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Safari</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Likeur 43</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Gordons Dry Gin</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>

Whiskey, Cognac & Rum

<i>Jim Beam</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Dimpel 12 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Havanna Club Rum</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>

Digestive

<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Williams Christ Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Els</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bessen Genever</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Tequila</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Sambucca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Sambucca schwarz</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>

Bitters

<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>

Alle Spirituosen als Mixgetränk**4,00 €**

B i s t r o

Tent

heiße Getränke

Espresso	1,90 €
Kaffee	1,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Kakao	2,10 €
Tee	1,90 €
<i>versch. Sorten</i>	



Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite einsehbar!

Zusatzstoffe:

- | | |
|--|--|
| 1 = "Farbstoff" | 12 = "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken" |
| 2 = "geschwärzt" | 13 = "chininhaltig" |
| 3 = "Konservierungsstoff", „konserviert“ | 14 = "koffeinhaltig" |
| 4 = "geschwefelt" | 15 = "Stärke" |
| 5 = " mit Phosphat" | 16 = "Eiklar" |
| 6 = " mit Antioxidationsmittel" | 17 = "Sojaweiß" |
| 7 = " mit Geschmacksverstärker" | 18 = "Milchweiß" |

Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie,



Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite einsehbar!