



DIE TEESTUBE

Undeloh – Gastronomie seit 1964

Tee- & Caféhaus – Restaurant

SCHLEMMEN + GENIESSEN

SPEISEKARTE

IMMER AM SAMSTAG AB 17:30 UHR

STEAKS + BURGER VOM GRILL

- eine genüssliche Versuchung-

VORSPEISE

Tomate – Mozzarella (Bio) mit hausgemachtem Pesto - Mega-lecker! 13,90 €

Brotsalat „Toscana“ - überraschend verliebt! 11,90 €

BURGER VOM HEISSEN EISEN

Herzhaftes Ochsen-Patty aus nachhaltiger Haltung 18,90 €

oder

auch als Double-Burger möglich für die „ganz Großen“ 24,90 €

Herzhaftes Wagyu-Ochsen-Patty aus nachhaltiger Haltung 24,90 €

oder

auch als Double-Burger für die „ganz Großen-Burger-Kulinariker“ 30,90 €

Schweinefleisch-Produkte stammen bei uns ausschließlich vom Murroc-Strohschwein aus nachhaltiger Aufzucht. Beim Rindfleisch verwenden wir Höhenfleckvieh-Färsen und -Ochsen mit nachhaltigem Hintergrund. Offenstallhaltung und ein hohes Maß an Futtersorten aus eigenem Anbau

untermauern das Tierwohl am Hof.



DIE TEESTUBE

Undeloh – Gastronomie seit 1964

Tee- & Caféhaus – Restaurant

Die Burger bauen wir mit Grünzeug und Früchten vom Rispenstrauch...mariniertes Blattwerk mit hauseigenem Pesto sowie eine hausgemachte Sauce, welches vom krossen Bun getragen wird. Kartoffelgedöns mit Remo + Salat unterstützen dein Genussgeflecht.

Natürlich kann dein Burger auch durch eine Veggi-Variante angepasst werden.

SAFTIGE STEAKS VOM HEISSEN EISEN

Filet-Steak vom Ochsen aus nachhaltiger Haltung ca. 250g 39,90 €

an Ofen-Erdäpfeln mit Dip und einer Schale Grünzeug

Dry-Aged-Entrecote aus nachhaltiger Haltung ca. 300g 34,90 €

an Ofen-Erdäpfeln mit Dip und einer Schale Grünzeug

Dessert

Erdbeertraum -kulinarische Abschlußreise- 8,90 €

Schweinefleisch-Produkte stammen bei uns ausschließlich vom Murroc-Strohschwein aus nachhaltiger Aufzucht. Beim Rindfleisch verwenden wir Höhenfleckvieh-Färsen und -Ochsen mit nachhaltigem Hintergrund. Offenstallhaltung und ein hohes Maß an Futtersorten aus eigenem Anbau untermauern das Tierwohl am Hof.



DIE TEESTUBE

Undeloh – Gastronomie seit 1964

Tee- & Caféhaus – Restaurant

Als Weinempfehlung wird die „Letzte Amtshandlung“ wie auch der „Schlanke Johann“ gerne verhaftet. In der Kombi Biergartenzone und Steaks stehen unser „Aderlass“ oder „Nickel“ für einen Zungentango bereit.

An dieser Stelle darf man mit einem besonderen Digestif

-der alten Erdbeere-

auch mal auf die schönen Dinge des Lebens anstoßen-habt euch wohl!

Schweinefleisch-Produkte stammen bei uns ausschließlich vom Murroc-Strohschwein aus nachhaltiger Aufzucht. Beim Rindfleisch verwenden wir Höhenfleckvieh-Färsen und -Ochsen mit nachhaltigem Hintergrund. Offenstallhaltung und ein hohes Maß an Futtersorten aus eigenem Anbau untermauern das Tierwohl am Hof.