



ALLES ZU SEINER ZEIT

Wild aus eigener Jagd, Pilze von nebenan und ein sensationelles Fischbuffet

Mitten im Ortskern des Halterner Stadtteils Lippramsdorf steht das Haus Teltrop. Unten gemütliches Restaurant, oben Hotel, hinter dem Haus eine neu angelegte Gartenterrasse, Räumlichkeiten für alle großen und kleinen Anlässe. In dritter Generation führen Marianne und Ulrich Teltrop das Haus, das von Stammgästen aus der Umgebung ebenso gerne besucht wird wie von Geschäftsreisenden und Ausflüglern. Gerade für Letztere ist Ulrich Teltrops abwechslungsreiche und gehobene Küche ein hervorragender Tipp: Das Restaurant liegt nicht nur in unmittelbarer Nähe des Naturschutzgebiets Hohe Mark, die Gerichte aus Teltrops Küche machen nach einer ausgedehnten Tour auch satt! Bekannt ist das Restaurant unter anderem für seine ausgezeichneten Wildgerichte. Chefkoch Ulrich Teltrop weiß genau, was er auf den Teller bringt, stammt das Fleisch doch teils aus der eigenen Jagd. Die Pilze bezieht er vom nahegelegenen Pilzhof, Spargel und Erdbeeren von Bauern aus der Region. Gekocht wird hier nach dem Motto „alles zu seiner Zeit“: Alle sechs bis acht Wochen wechselt die saisonale Speisekarte, die nicht nur Freunde bodenständiger Kost glücklich macht, sondern auch anspruchsvollen Gaumen schmeichelt, beispielsweise mit leichter, mediterraner Küche. Oftmals bereits wochenlang im Voraus ausgebucht sind die mehrtägigen kulinarischen Veranstaltungen, die weit über Halterns Grenzen hinaus von sich Reden machen: Ob BBQ auf der Terrasse oder umfangreiche Wild- und Fischbuffets: Die jeweils einmal jährlich stattfindenden Kulinarik-Events ermöglichen es den Gästen, mal etwas ganz anderes zu probieren, und Ulrich Teltrop und seinem Team, ihr ganzes kreatives Können zu demonstrieren. Nachhaltig eindrucksvoll sind auch die Steaks im Haus Teltrop: Besondere Fleischsorten wie beispielsweise vom irischen Donald-Russel-Rind, australisches Angus-Filet oder Rib-Eye-Steaks aus Texas machen hier den Unterschied. Aber auch die findet man, wie könnte es anders sein, nicht immer auf der Karte. Alles zu seiner Zeit eben!



Wildschweintrücker unter Pampnickelkruste
Dieses Rezept finden Sie auf der Seite 184



HOTEL HAUS TELTROP
Marianne und Ulrich Teltrop
Dorstener Straße 649
45721 Haltern am See
Telefon 023 60 / 999 20
www.haus-teltrop.de

