

Getränkeempfehlung

Aperitif

Lillet Rosé Vive

Lillet, Schweppes Tonicwater frische Gurke, Minze und Eiswürfel

	l	€
Lillet Rosé Vive	0,1	6,00

Hugo alkoholfrei

Holunderblütensirup mit alkoholfreiem Sekt aufgefüllt, Limette und Minze

Hugo alkoholfrei	0,1	4,00
------------------	-----	------

Rotwein

2016 Malbec Roble Llama

Weingut Belasco de Baquedano, Mendoza Argentinien

Der Llama besitzt eine kräftige, purpurrote Farbe und vereint Aromen von Brombeere, Cassis, reifer Pflaume und Gewürzen in der Nase mit einer samtigen Ausgeglichenheit und guter Struktur im Mund. Leicht Pfeffriges Finale.

2016 Malbec Roble Llama	0,1	3,90
Weingut Belasco de Baquedano, Mendoza Argentinien	0,25	9,00
Der Llama besitzt eine kräftige, purpurrote Farbe und vereint Aromen von Brombeere, Cassis, reifer Pflaume und Gewürzen in der Nase mit einer samtigen Ausgeglichenheit und guter Struktur im Mund. Leicht Pfeffriges Finale.	0,75	25,00

2013 Ursprung Cuvée

Weingut Markus Schneider, Pfalz

Internationale Rebsorten, Cabernet Sauvignon & Merlot, treffen mit einem Stück Deutschland, Portugieser & Cabernet Mitos, aufeinander.

2013 Ursprung Cuvée	0,1	3,90
Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,25	7,90
Internationale Rebsorten, Cabernet Sauvignon & Merlot, treffen mit einem Stück Deutschland, Portugieser & Cabernet Mitos, aufeinander.	0,75	22,00

Liebe Gäste!

Wir haben einen Allergen Ordner, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Vorspeisen

€

Vorspeisen- Dreierlei

13,50

Kürbis-Orangensuppe, lauwarmer Baumkuchen mit Roastbeef und Cremé fraîche und geräucherter Heilbutt mit Bratkartoffelsalat und gegrillten Pfifferlingen

Lauwarmer Baumkuchen an kalt aufgeschnittenem Roastbeef mit geräuchertem Cremé fraîche an einem kleinen Salatbukett

12,00

Geräucherter Heilbutt

13,50

an einem Pfifferling- Bratkartoffelsalat mit Paprika-Limonen-Pesto

Suppe

Westfälisches Hochzeitssüppchen

5,50

mit Eierstich, Blumenkohl und Griesklößchen

Pfifferlingrahmsuppe mit Croûtons

6,50

Vegetarisch

Hausgemachter Kartoffelrösti

12,50

mit frischem Gemüse und Pesto

Tagliatelle mit Radicchio

12,50

Gorgonzola und Kartoffelkrusteln

Kräutercrêpe gefüllt mit Pfifferlingen à la crème

16,50

und kleinem gemischtem Salat

Salate

€

Großer gemischter Salat mit:	- gebratener Maispouardenbrust und frischen Früchten	12,50
	- in Kräuterbutter gebratenes Lachs- und Wolfsbarschfilet	13,00
	- gebratenen Pfifferlingen und Croutôns	12,50

Dazu wählen Sie Ihr Dressing:	- süßes, westfälisches Sahnedressing
	- Himbeer-Walnuss-Dressing
	- Balsamico-Dressing

Fisch

Kross gebratenes Lachsfilet und Jakobsmuscheln auf Kartoffel-Gurkenstampf an einer Senfsauce und kleinem gemischtem Salat	21,50
Gebratener Wolfsbarsch auf Krustentier-Risotto mit Blattspinat und weißem Tomatenschaum	22,50
Kabeljaufilet unter einer Pfifferlingskruste an zweierlei Kartoffeln und kleinem gemischtem Salat	19,50

Telgter Hof Classic

Kröstchen Schnitzel mit Spiegelei, Sauce, frischen Salaten und dazu Baguette		13,00
Rahmschnitzel mit frischen Champignons, Pommes frites und gemischtem Salat		15,00
Tafelspitz „westfälisch“ mit Zwiebelsauce, hausgemachtem Rösti und kleinem Salatteller	kleine Portion	11,00 15,00
Geschmorter Kalbstafelspitz an Kohlrabigemüse à la crème und hausgemachten Serviettenknödeln	kleine Portion	13,00 18,00

Geschnetzeltes von der Rehkeule mit gebratenen Pfirsichspalten, Spätzle und kleinem Sahn Salat	kleine Portion	14,50 21,00
Involtini gefüllte Kalbsröllchen mit Pfifferlingen dazu Tagliatelle und kleiner gemischter Salat		19,80
Gebratene Schweinefiletmedaillons im Parmaschinkenmantel auf grünen Bohnen- Pfifferlingsgemüse und hausgemachtem Kartoffelrösti		19,80

Dessert

Westfälische Herrencreme Vanillecreme mit Sahne, Schokostreusel und Rum		5,00
Crème- brûlée an Weinbergpfirsichsorbet		6,50
Mousse au chocolat mit Pistazien und zweierlei Sauerkirschen		7,50
Geschmorte Rumtopf-Pflaumen mit Butterstreuseln und geeister Vanille		7,50

Dessertvariation „Telgter Hof“

8,00