

Getränkeempfehlung

Aperitif

Weihnachtsstern

Prosecco Frizzante Frivolo mit einreduziertem Glühwein und Amaretto

4,50

Weihnachtsstern alkohlfrei

Einreduzierter alkoholfreier Glühwein mit alkoholfreiem Sekt aufgefüllt

3,50

Rotwein

2012 Aufwind Cuvée

Weingut Hensel, Pfalz

Rebsorten Cabernet Sauvignon & Saint Laurent

Der Wein hat eine dichte purpurrote Farbe. Am Anfang ist dieser Cuvée kühl und jung, mit ausgeprägten Noten von Paprika. Am Gaumen ist er fruchtig, mit Noten von dunklen Kirschen, saftigen Zwetschgen, Räucherspeck und einem Hauch von rotem Pfeffer.

Kraftvoll und geschmeidig, wohl ausbalanciert, zeigt es sein ganzes Potenzial.

0,1	3,80
0,25	9,00
0,75	26,00

2015 Calmel & Joseph Le Vieux Carignan IGP

Frankreich - Languedoc - Côtes du Brian

Der Calmel & Joseph Le Vieux Carignan ist ein unglaublich charakterstarker sortenreiner Rotwein aus der südfranzösischen Carignan-Rebe. Der rubinrote Wein offenbart der Nase herrliche Aromen von dunklen Beeren, Zwetschken und etwas Holunder. Mediterrane Gewürz- und Kräuternoten nach Lorbeer, Wacholder, schwarzem Pfeffer und Thymian gesellen sich hinzu. Am Gaumen besticht der Calmel & Joseph Le Vieux Carignan mit großer Tiefe und komplexen Aromen. Seidig-elegante Tannine und eine erfrischende Fruchtsäure machen diesen Carignan zu einem perfekt balancierten Rotwein-Erlebnis.

0,1	3,70
0,25	8,90
0,75	25,50

Liebe Gäste!

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

Vorspeisen

		€
Beef Tatar	60 g	9,80
Rindertatar mit Lauchzwiebeln, Kapern, Gewürzgurken und Ei	120 g	13,50
Terrine vom gebeiztem und Frischlachs mit Limetten- Crémé fraîche an einem kleinen Salatbukett		13,50
Herzhafte Frischkäse-Cranberrytarte mit knackigem Rosenkohlsalat und Cranberry-Orangenrelish		11,00

Suppe

Westfälisches Hochzeitssüppchen mit Eierstich, Blumenkohl und Griesklößchen		5,50
Schaumsuppe von Blumenkohl und Curry mit Kokos und Saiblingsfilet		6,50

Vegetarisch

Hausgemachter Kartoffelrösti mit frischem Gemüse und Pesto		12,50
Spinat-Tortelloni mit gerösteten Nüssen, Blauschimmelkäse und Kürbisgemüse		14,50
Paniertes Kohlrabischnitzel an Schnittlauchschaum mit Rucola-Kartoffelstampf		13,50

Salate

€

Großer gemischter Salat mit:	- gebratener Maispoulardenbrust und frischen Früchten	12,50
	- in Kräuterbutter gebratenes Lachs- und Steinbeißerfilet	13,00
	- karamellisiertem Ziegenfrischkäse und geschmortem Kürbis	12,00
Dazu wählen Sie Ihr Dressing:	- süßes, westfälisches Sahnedressing	
	- Himbeer-Walnuss-Dressing	
	- Balsamico-Dressing	

Fisch

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit Krustentiersauce an Wirsinggemüse, Thymian und gebackenem Kartoffel-Fondant	19,80
Tranche vom Lachs in Zitronengrassauce mit Kräuterrisotto, frittiertem Rucola und kleinem Salat	19,80
Steinbeißerfilet unter einer Kürbiskernkruste an zweierlei Kartoffeln und kleinem gemischten Salat	19,50

Telgter Hof Classics

€

Krüstchen

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

Westfälischer Grünkohl

mit Kassler, Speck, Mettendchen und Bratkartoffeln

14,50

Lende und Bauch vom Münsterländer Landschwein

in Altbiersauce mit geschmortem Kürbis, Backpflaumencreme und gebratenen Serviettenknödeln

19,50

Steaks

Gebratenen Schweinefiletmedaillons	3 x 70 g	19,50
Argentinisches Rumpsteak	200 g	22,50
„Mixed Grill“ mit Poularde, Schwein- und Rinderrückensteaks	3 x 70 g	19,50

1. „Telgte“ mit Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln und kleiner gemischter Salat
2. „Münster“ mit Kräuterbutter, frischem Gemüse und Pommes frites
3. „Westbevern“ mit Kräuterbutter und großem gemischtem Salat:

Dazu wählen Sie Ihr Dressing:

- süßes, westfälisches Sahnedressing
- Himbeer-Walnuss-Dressing
- Balsamico-Dressing

Dessert

Westfälische Herrencreme Vanillecreme mit Sahne, Schokostreusel und Rum	5,00
Marzipan- Crème Brûlée an Birnensorbet	6,50
Spekulatiusmousse an konfierten Quitten und Honigschaum	7,50
Geschmorte Rumtopf-Pflaumen mit Butterstreuseln und Zimtparfait	7,50
Dessertvariation „Telgter Hof“	8,00