

## Getränkeempfehlung

### Aperitif

#### Rotes Feuerwerk

Granatapfelsaft, Granatapfellikör mit Prosecco aufgefüllt und Granatapfelkernen

	l	€
Rotes Feuerwerk	0,1	4,50

#### Rotes Feuerwerk alkoholfrei

Granatapfelsaft mit alkoholfreiem Sekt aufgefüllt und Granatapfelkernen

Rotes Feuerwerk alkoholfrei	0,1	3,00
-----------------------------	-----	------

### 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 er sein ganzes Potenzial.

2012 Aufwind Cuvée	0,1	4,00
	0,25	9,50
	0,75	27,00

#### 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, Zwetschgen 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.

2015 Calmel & Joseph Le Vieux Carignan IGP	0,1	3,70
	0,25	8,90
	0,75	25,50

## Vorspeisen

€

Beef Tatar	60 g	9,80
Rindertatar mit Lauchzwiebeln, Kapern, Gewürzgurken und Ei	120 g	13,50
Gebratene Riesengarnelen „ Piri Piri“	3 Stück	11,50
mit Sauce Aioli an einem kleinen Salatbukett	5 Stück	14,50
Herzhafte Frischkäse-Cranberrytarte		11,00
mit knackigem Rosenkohlsalat und Cranberry-Orangenrelish		

## Suppe

Westfälisches Hochzeitssüppchen		5,50
mit Eierstich, Blumenkohl und Griesklößchen		
Kürbis- Orangensuppe		6,00
mit Kürbis-Chili-Krokant		

## Vegetarisch

Hausgemachter Kartoffelrösti		12,50
mit frischem Gemüse und Pesto		
Asiatische Gemüsenudeln		14,50
Paniertes Kohlrabischnitzel		13,50
an Schnittlauchschaum mit Rucola-Kartoffelstampf		

## Salate

€

Großer gemischter Salat mit:	- gebratener Maispoulardenbrust und frischen Früchten	12,50
	- in Kräuterbutter gebratenes Lachsfilet und gebratene Riesengarnelen	13,50
	- 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
Steinbeißerfilet unter einer Kürbiskernkruste an zweierlei Kartoffeln und kleinem gemischten Salat	19,50

## Telgter Hof Classics

	€
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
Westfälischer Grünkohl mit Kassler, Speck, Mettendchen und Bratkartoffeln	14,50
Geschnetzeltes von der Rehkeule mit gebratenen Birnenspalten, Spätzle und kleinem Salat	kleine Portion 14,50 21,00

## Steaks

Gebratenen Schweinefiletmedaillons	3 x 70 g	19,50
Argentinisches Rumpsteak	200 g	22,50
„Mixed Grill“ mit Poularde, Schweine- 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, Schokostreuseln und Rum	5,00
Crème Brûlée an Litschi-Sorbet	6,50
Mousse au chocolat an Ananas-Papayasalat	7,50
Flambierte Bananen mit Kokosmilcheis	7,50
Dessertvariation „Telgter Hof“	8,00