

Getränkeempfehlung

Aperitif

€

Rotes Feuerwerk

4,50

Grenadine, Granatapfellokör mit Prosecco aufgefüllt und Granatapfelkernen

Rotes Feuerwerk alkoholfrei

3,50

Grenadine mit alkoholfreiem Sekt aufgefüllt und Granatapfelkernen

Weißwein

2016 Aufwind, weiß

0,1l 3,70

Weißburgunder-Chardonnay

0,25l 8,80

Weingut Thomas Hensel, Pfalz Bad Dürkheim

0,75l 25,00

2016 Côtes Catalanes Blanc „ Côté Est“

0,1l 2,80

Domaine Lafage, Languedoc-Roussillon

0,25l 7,80

Frische Cuvée aus Grenache blanc, Chardonnay und Roussanne.

0,75l 22,50

Die Trauben wachsen in Weinbergen mit östlicher Ausrichtung. Dieser Wein schmeckt nach Frühling mit seiner erfrischend, fruchtigen Art ist er ein perfekter Begleiter in dieser Jahreszeit.

Man spürt deutliche Aromen von grünen Äpfeln, Stachelbeeren und Honig.

Liebe Gäste!

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

Vorspeisen

€

Marinierter Tafelspitz
mit Meerrettich-Panna Cotta und Feldsalat in Kartoffeldressing

12,00

Gebackene Shiitakepilze
an Sojabohnensalat mit Koriandermayonnaise

12,00

Suppe

Westfälisches Hochzeitssüppchen
mit Eierstich, Blumenkohl und Griesklößchen

5,50

Salate

Großer gemischter Salat mit: - gebratener Maispoulardenbrust und frischen Früchten

12,50

- in Kräuterbutter gebratenes Lachsfilet und gebratene Riesengarnelen

13,50

- karamellisiertem Ziegenfrischkäse,
geschmorte Birnenspalten und Walnüssen

12,00

Dazu wählen Sie Ihr Dressing: - süßes, westfälisches Sahnedressing

- Himbeer-Walnuss-Dressing

- Balsamico-Dressing

Vegetarisch

Hausgemachter Kartoffelrösti
mit frischem Gemüse und Pesto 12,50

Kräuterrisotto
mit gebratenen Pilzen und kleinem gemischtem Salat 13,00

Telgter Hof Classics

Kröstchen
Schnitzel mit Spiegelei, Sauce, frischen Salaten und Baguette 13,00

Rahmschnitzel
mit frischen Champignons, Pommes frites und gemischtem Salat 15,00

Tafelspitz „westfälisch“
mit Zwiebelsauce, hausgemachtem Rösti und kleinem Salatteller 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 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 Litschisorbet	6,50
Mousse au chocolat mit Ananas-Mango-Minzsalat	7,50
Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis	7,50
Dessertvariation „Telgter Hof“	8,00