

## Getränkeempfehlung

### Aperitif

€

#### Rhabarbersecco

3,50

Rhabarbersaft mit Prosecco frizzante aufgefüllt

#### Rhabarbersecco alkoholfrei

3,00

Rhabarbersaft mit alkoholfreiem Sekt aufgefüllt

### Weißwein

#### 2016 Weissburgunder

0,1l 3,80

Weingut Ernst Weisbrodt, Pfalz

0,25l 8,80

Er hat einen zarten Schmelz am Gaumen und kräftige Birnen- und Quittenfrucht in der Nase

0,75l 24,50

Dieser finessreiche Weissburgunder passt einfach immer. Für den lauen Sommerabend oder als dezenter Essensbegleiter. Dieser Weissburgunder macht jedem Spaß.

#### 2016 Côtes Catalanes Blanc „ Côté Est“

0,1l 3,50

Domaine Lafage, Languedoc-Roussillon

0,25l 8,00

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

€

Lauwarm marinierter Tafelspitz  
mit Bärlauchvinaigrette, Babyleafsalat und Sonnenblumenkernen

11,50

Carpaccio von Lachs und Seeteufel  
mit Artischocken, frittierten Kapern und Limonenvinaigrette

12,00

Gebackene Shiitakepilze  
mit roh angemachtem Stangenspargel und Kräutermayonnaise

12,00

## Suppe

Westfälisches Hochzeitssüppchen  
mit Eierstich, Blumenkohl und Griesklößchen

5,50

Bärlauchcremesuppe mit Lachsroulade

7,00

## Vegetarisch

Hausgemachter Kartoffelrösti  
mit frischem Gemüse und Pesto

12,50

Gratinierter grüner und weißer Spargel  
mit Miso- Hollandaise, kleinem Salatbukett und Parmesanchips

16,50

## Salate

€

Großer gemischter Salat mit:	- gebratener Maispoulardenbrust und frischen Früchten	12,50
	- in Bärlauchbutter gebratenes Lachsfilet und Red Snapper	13,50
	- Büffelmozzarella, Rhabarber und roh mariniertem Spargel	12,00
Dazu wählen Sie Ihr Dressing:	- süßes, westfälisches Sahnedressing	
	- Erdbeer-Walnuss-Dressing	
	- Balsamico-Dressing	

## Fisch

Gegrilltes Filet vom Red Snapper in Tobinamburschaum mit jungem Kohl und Basilikum-Krautpüree	21,00
Langsam gegartes Lachsfilet auf Estragonschaum mit Sepianudeln und kleinem gemischtem Salat	19,50

## 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

kleine Portion 11,00

15,00

### Geschmorter Wildschweinrücken

mit Holunderblütenschaum, Brokkoli und Speckkartoffeln

kleine Portion 15,50

22,50

Die Fleischerei mit Tradition.

**HANSEN**  
KLASSIKER • FACHGEBIETE • REGIONAL • SAISON • GENUSS

Kalbsbratwurst mit Bärlauch  
auf Spargel-Kartoffelragout

16,00

## 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 Bärlauchbutter, frischem Gemüse und Pommes frites
3. „Westbevern“ mit Bärlauchbutter und großem gemischtem Salat:

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

## Dessert

€

Westfälische Herrencreme  
Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum

5,00

Crème Brûlée an Sauerampfer-Jogurtheis

6,50

Duett von Himbeer- & Limonesorbet  
an Erdbeerragout mit Minzespuma

7,50

Vollmilch-Tonkabohnenmousse  
mit Rhabarberkompott

7,00

Dessertvariation „Telgter Hof“

8,00