

**SPEISEKARTE & WILD**

**Vorspeise**

Zweierlei von der Ente  
Geräucherte Entenbrust und gebackene Enten  
mit Cranberry-Chili-Chutney an einem  
winterlichen Salatbukett  
€ 16,50

**Suppe**

Kürbis-Orangencremesuppe  
mit Kürbis-Chili-Krokant  
€ 8,80

**Hauptgerichte**

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Ravioli  
mit Feigen und Pecorino gefüllt  
und zweierlei von der Rübe  
€ 28,00

Gegrillte Wildschweinmedaillons im Speckmantel  
an einem Spitzkohl-Birnengemüse  
und Kartoffelbaumkuchen  
€ 29,50

Rosa gebratener Hirschrücken  
unter einer Pumpernickelkruste an einem  
Holunderjus Steckrübengemüse und Kartoffelgratin  
€ 32,50

Geschmorte Gänsebrust oder Gänsekeule mit Rotkohl,  
Kartoffelknödel, gebratenen Apfelscheiben  
und Preiselbeeren  
€ 34,00

**Vorspeisen**

Gebratene Rotwurst an einem  
Kartoffel-Apfelküchlein mit Zwiebelchutney  
€ 14,50

2 gebratene Riesengarnelen an einem  
Grünkohl-Wan Tan Terijakisauce  
und kleinem Salatbukett  
€ 15,00

Rote Beete Tatar mit Ziegenkäse und  
Walnuss-Salz-Krokant und Babyleafsalat  
€ 13,50

**Salat**

Großer gemischter Salat:

mit gebratener Maispouardenbrust  
und gegrilltem Kürbis  
€ 16,50

mit in Kräuterbutter gebratenem Lachsfilet  
und Riesengarnelen  
€ 16,80

mit karamellisiertem Ziegenkäse  
Walnuss-Salz-Krokant  
€ 15,00

*Dressing zur Wahl:*

*Himbeer-Walnuss-Dressing*

*Balsamicodressing*

*westfälisches, süßes Sahnedressing*

Kleiner gemischter Salat  
€ 5,50

**Fisch**

Gebratenes Winterkabeljaufilet an einem  
Safran-Muschelsud, Telgter Kartoffeln  
und kleinem gemischten Salat  
€ 28,50

Gegrilltes Lachssteak unter einer  
Pumpernickel-Kruste  
an einem Spitzkohl-Birnengemüse  
€ 29,50

**Telgter Hof Classics**

Kröstchen  
paniertes Schweineschnitzel mit Sauce,  
Spiegelei, gemischte Salate und Baguette  
€ 16,50

Rahmschnitzel  
mit einer Champignonrahmsauce Pommes frites  
und kleinem gemischten Salat  
€ 19,80

Westfälischer Tafelspitz mit Zwiebelsauce,  
mit hausgemachtem Kartoffelrösti  
und kleinem Salat  
€ 17,00 (1/2 Portion)  
€ 24,00

### **Suppe**

Westfälische Hochzeitssuppe  
mit Eierstich, Blumenkohl, Spargel und Griesklößchen  
€ 8,00

### **Vegetarische Hauptgerichte**

Hausgemachter Kartoffelrösti  
(auf Wunsch auch vegan)  
mit frischem Gemüse und Mojo Rojo  
€ 18,50

Mit Pecorino und Feigen gefüllte Ravioli  
an zweierlei von der Rübe und Grünkohlpesto  
€ 19,50

### **Kinderkarte**

Shrek Teller, Pommes frites  
mit Ketchup und Majo  
€ 3,50

Simba Teller,  
Schweineschnitzel  
mit Pommes frites  
€ 7,50

Ratatouille Teller,  
hausgemachte Chicken nuggets  
mit Kroketten  
€ 7,50

Paw Patrol Platte,  
Pfannkuchen mit Apfelmus  
€ 7,50

Großes Krabbeln,  
Nudeln mit Tomatensauce  
€ 6,50

Geschmorte Spanferkelbäckchen  
an einem Rosenkohl-Kürbisgemüse  
und Kartoffel-Baumkuchen  
€ 17,00 (1/2 Portion)  
€ 24,00

### **Steaks**

Schweinefiletmedaillons  
€ 24,00 (3x 70g)

Argentinisches Rumpsteak  
€ 27,50 (200g)

„Mixed Grill“ mit Poularde, Schweinemedallions  
und Rinderrückensteak  
€ 25,00 (3x 70g)

#### *Beilage zur Wahl:*

1. „Telgte“ mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln  
und kleiner Salat

2. „Münster“ mit Kräuterbutter, frischem Gemüse  
und Kartoffelgratin

3. „Westbevern“ mit Kräuterbutter  
und großem gemischtem Salat

Wählen Sie Ihr Dressing selbst:  
süßes, westfälisches Sahnedressing / Himbeer-Walnuss-  
Dressing / Balsamico-Dressing

### **Dessert**

Westfälische Herrencreme  
Vanillecreme mit Sahne,  
Schokostreuseln und Rum  
€ 7,00

Spekulatius- Crème brûlée  
mit Cassissorbet  
€ 9,00

Schokoladen-Kaffeemousse  
mit Gewürzorange  
und Macadamiakrokant  
€ 9,50

Weihnachtliche  
Dessertvariation  
€ 10,50