

Telgter Spargel 2024

Suppe

€

Spargelcremesuppe mit Croûtons

9,00

Hauptgerichte

Frikassee vom Kalbsfilet

mit grünem und weißem Spargel, Spinatnudeln und frittierten Kapern

½ Portion 23,00

35,00

Gegrillte Medaillons vom Rinderrücken und Kalbsfilet

an einer Morchelrahmsauce, hausgemachtem Kartoffelrösti und frischem Telgter Spargel

35,00

1 Pfund Telgter Spargel

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

21,00

mit Kräuterrührei

28,50

mit paniertem Schweineschnitzel (120g)

33,00

mit gegrilltem Lachssteak (160g)

36,00

mit gebratenen Schweinefiletmedaillons (2x80g)

34,00

mit argentinischem Rumpsteak (200g)

39,00

Vorspeisen

€

Carpaccio „Classico“ vom Rind
an Rucolasalat mit Parmesan und Trüffelöl

15,00

Salat vom Telgter Spargel
mit in Bierteig gebackenem Lachs und Bärlauchmajonnaise

16,00

Mit Miso-Hollandaise gratinierter grüner und weißer Spargel
an Babyleafsalat und einer Sesamhippe

16,00

Hauptgericht

26,50

Suppe

Westfälische Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Blumenkohl, Spargel und Griesklößchen

8,80

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachter Kartoffelrösti (auf Wunsch auch vegan)
mit frischem Gemüse und Bärlauchpesto

19,80

Mit Bärlauch und Ricotta gefüllte Ravioli
an einem Ragout von grünem und weißem Spargel und Parmesan

22,00

Salat

€

Großer gemischter Salat:	mit gebratener Maispouardenbrust und gepickeltem Rhabarber	18,00
	mit in Bärlauchbutter gebratenem Lachsfilet	19,00
	mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Cashew-Salz-Krokant	16,80
Dressing zur Wahl:	Himbeer-Walnuss-Dressing Balsamicodressing westfälisches, süßes Sahnedressing	
kleiner gemischter Salat		5,50

Fisch

Saltimbocca vom Himmelsgucker		32,00
In Parmaschinken mit Salbei, dazu grüner und weißer Spargel, hausgemachter Kartoffelrösti und Sauce Hollandaise		
Gegrilltes Lachsteak		29,50
an Bärlauch-Ricotta-Ravioli mit Tomatenpesto und kleinem gemischten Salat		

Telgter Hof Classics

€

Kröstchen

paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, Spiegelei, gemischte Salate und Baguette

18,00

Rahmschnitzel

mit einer Champignonrahmsauce Pommes frites und kleinem gemischtem Salat

22,00

Westfälischer Tafelspitz mit Zwiebelsauce,
mit hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinem Salat

½ Portion 18,50
25,50

Steaks

Schweinefiletmedaillons

3x70g 26,00

Argentinisches Rumpsteak

200g 30,00

„Mixed Grill“ mit Poularde, Schweinefiletmedaillon und Rinderrückensteak

3x70g 27,50

Beilage zur Wahl:

1. „Telgte“ mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und kleiner Salat
2. „Münster“ mit Bärlauchbutter, frischem Gemüse und Pommes frites
3. „Westbevern“ mit Bärlauchbutter und großem gemischtem Salat
Dressing: süßes, westfälisches Sahnedressing/ Himbeer-Walnuss-Dressing/ Balsamico-Dressing

€

Dessert

Westfälische Herrencreme Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum	7,70
Holunder-Crème brûlée mit Erdbeersorbet	9,80
New York- Cheesecake mit Rhabarberkompott und Limonensorbet	9,80
Dessertvariation Telgter Hof	12,00

Kinderkarte

Shrek Teller, Pommes frites mit Ketchup und Majo	4,50
Simba Teller, Schweineschnitzel mit Pommes frites	9,50
Ratatouille Teller, hausgemachte Chicken nuggets mit Kroketten	9,00
Paw Patrol Platte, Pfannkuchen mit Apfelmus	8,50
Großes Krabbeln, Nudeln mit Tomatensauce	8,50

