

Sommerliche Gerichte

Vorspeise

€

Sashimi vom Lachs
auf einem Quinoasalat, Wakame und dazu Misomayonnaise

16,50

Hauptgerichte

Zweierlei vom Schwein
mit getrockneten Tomaten, Pesto und Grana Padano gefülltes Schweinefilet und
gebratene, toskanische Salsiccia Würstchen dazu gegrillter grüner Spargel und Pappardelle

29,50

Paniertes Rehschnitzel
an einer Baselerkirschsauce mit Süßkartoffelpommes und kleinem gemischten Salat

½ Portion 20,00
30,00

Scheiben vom gebratenen Rinderrücken „Barbecue Style“
dazu gegrillten Maiskolben und Baked Potato mit Sour creme

32,00

Duett vom gegrillten Wolfsbarsch und Pulpo
an einem Parmesanschaum, geschmortem Romanasalat und gebratener Polenta

30,00

Vorspeisen

€

Beef Tatar „classisch“

16,50

Rindertatar mit Lauchzwiebeln, Kapern, Gewürzgurken und Ei

Gegrillter Pulpo

16,00

an einem Melonensalat mit Joghurt-Minz-Dressing

Karamellisierter Ziegenkäse

12,00

an frischen Telgter Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Babyleafsalat

Suppe

Westfälische Hochzeitssuppe

8,80

mit Eierstich, Blumenkohl, Spargel und Griesklößchen

Pfifferlingrahmsuppe mit Croûtons und Kresse

9,50

Vegetarische Hauptgerichte

Trüffelpappardelle mit sautiertem, grünen Spargel

24,00

Grana Padano und kleinem gemischtem Salat

Süßkartoffelcurry

21,00

mit gegrillter Mango, Melone, Cashewkernen, Joghurt und Basmatireis

Salat

€

Großer gemischter Salat:	mit gebratener Maispouardenbrust und frischen Telgter Erdbeeren mit grünem Pfeffer	18,00
	mit in Kräuterbutter gebratenem Lachsfilet und Riesengarnele	19,00
	mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Melonensalat und Cashew-Salz-Krokant	16,80
Dressing zur Wahl:	Himbeer-Walnuss-Dressing Balsamicodressing westfälisches, süßes Sahnedressing	
kleiner gemischter Salat		5,50

Fisch

Geflammt Lachs		29,50
dazu Baked Potato mit Sour creme und kleinem gemischten Salat		
Gegrillte Riesengarnelen	4 Stück	24,00
an einem Süßkartoffelcurry mit Mango, Melone, Cashewkernen und Basmatireis	6 Stück	32,00

Telgter Hof Classics

€

Kröstchen

paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, Spiegelei, gemischte Salate und Baguette

18,00

Rahmschnitzel

mit einer Champignonrahmsauce Pommes frites und kleinem gemischten Salat

22,00

Westfälischer Tafelspitz mit Zwiebelsauce,
mit hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinem Salat

½ Portion 18,50
25,50

Steaks

Schweinefiletmedaillons

3x70g 27,00

Argentinisches Rinderfilet

200g 35,00

„Mixed Grill“ mit Poularde, Schweinefiletmedaillon und Rinderrückensteak

3x70g 28,50

Beilage zur Wahl:

1. „Telgte“ mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und kleiner Salat
2. „Münster“ mit Kräuterbutter, Brokkoli mit Blauschimmel überbacken und Pommes frites
3. „Westbevern“ mit Kräuterbutter und großem gemischten Salat
Dressing: süßes, westfälisches Sahnedressing/ Himbeer-Walnuss-Dressing/ Balsamico-Dressing

Dessert	€
Westfälische Herrencreme Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum	7,70
Limoncello-Joghurtmousse mit Müslicrumble frischen Telgter Erdbeeren und Schokogitter	9,80
Arroz con leche Spanischer, gebackener Milchreis an einem Erdbeer-Orangensalat	9,80
Frische Telgter Erdbeeren mit Vanilleeis	8,00
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