

Getränkeempfehlung

Aperitif

l €

Rosato Mio

8,00

Ramazotti Aperitivo Rosato mit Prosecco, Eiswürfeln und Minze

Martini Vibrante spritz, alkoholfrei

7,00

Martini Vibrante mit alkoholfreiem Prosecco, Mineralwasser, Eiswürfeln und Minze

Weißwein

2022 Citari – Lugana Sorgente

Weingut Azienda Agricola Citari Lombardei, Italien, Trebbiano di Lugana

0,1 5,10

In der Nase von angenehmer Intensität, mit klarer und angenehm fruchtiger Note

0,25 12,50

nach Grapefruit und unreifer Erdbeere, sowie eine leichte mineralische Graphitnote.

0,75 36,50

Im Mund trocken und trotz einer charakteristischen Frische angenehm ausgeglichen.

Exotische Frucht vermischt mit kühler Mineralität.

Rotwein

2021 Cantine Spinelli Tatone Montepulciano D`Abruzzo

Terra D`Aligi, Atessa, (Abruzzen)

0,1 5,00

Er hat einen weichen und runden Körper, eine schöne Aromatik nach dunkler Beerenfrucht und dunklen Gewürzen.

0,25 12,40

Das Tannin ist charmant eingebunden und gibt dem Rotwein einen schönen Grip, wohingegen Säure kaum spürbar ist.

0,75 36,00

Das Aroma reifer, roter Früchte verschmilzt mit süßen, würzigen Noten. Von ausgezeichneter Struktur, elegant

ausgewogen und von langer Nachhaltigkeit. Ein unkompliziertes Glas Wein, das Freude bringt!

Liebe Gäste!

Wir haben einen Allergen Ordner, bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Italienische Gerichte

€

Vorspeise

Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und gebratenen Pfifferlingen 15,00

Suppe

Rucolacremesuppe mit gegrillter Paprika 9,00

Hauptgerichte

Kalbsschnitzel in einer Parmesan- Semmelbröselpanade 26,50
an Tomatenspaghetti und kleinem Salat

Kalbslebergeschnetzeltes in Marsalasaauce 1/2 Portion 19,50
an einem hausgemachten Kartoffelrösti und kleinem Salat 28,50

Geschmorte Rinderbäckchen „a la Milanese“ 1/2 Portion 19,00
an einer Tomaten-Gremolatasauce, Gemüse und Kartoffel-Kräuterstampf 28,00

Gegrillter Lammrücken unter einer Risottokruste 32,00
an Balsamico-Perlzwiebeln und Kräuter-Kartoffelscheiben

Gegrilltes Seeteufelfilet 32,00
an einem Paprika-Olivengemüse und Gnocchi

Vorspeisen

€

Bresaola, luftgetrockneter Rinderschinken 18,00
an gegrillten Feigen, Parmesan und Rucola mit Zitronendressing

Gegrillter Pulpo 17,00
auf einem Fenchelsalat mit Pesto und Guanciale, luftgetrockneter Schweinespeck

Burrata 15,00
mit Pfirsich-Paprikasalat und Pfirsichdressing

Suppe

Westfälische Hochzeitssuppe 8,80
mit Eierstich, Blumenkohl, Spargel und Griesklößchen

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachter Kartoffelrösti (auf Wunsch auch vegan) 19,80
mit frischem Gemüse und Zitronengremolata

Trangoli mit einer Burrata-Trüffelüllung 21,50
mit gebratenen Pfifferlingen und gemischtem Salat

Salat

€

Großer gemischter Salat:	mit gebratener Maispouardenbrust und gegrilltem Pfirsich	18,50
	mit in Kräuterbutter gebratenem Lachsfilet und Riesengarnele	19,00
	mit gebratenen Pfifferlingen und Parmesan	17,00
Dressing zur Wahl:	Himbeer-Walnuss-Dressing Balsamicodressing westfälisches, süßes Sahnedressing	

kleiner gemischter Salat 5,50

Fisch

Duett Riesengarnelen und Pulpo 31,50
auf Tomatenspaghetti, Pesto und kleinem Salat

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronengremolata 29,50
auf Kartoffel-Kräuter-Stampf und kleinem Salat

Telgter Hof Classics €

Kröstchen 18,50

paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, Spiegelei, gemischte Salate und Baguette

Rahmschnitzel 22,50
mit einer Champignonrahmsauce, Pommes frites und kleinem gemischten Salat

Westfälischer Tafelspitz mit Zwiebelsauce, ½ Portion 18,50
mit hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinem Salat 25,50

Steaks

Schweinefiletmedaillons 3x70g 27,50

Argentinisches Rumpsteak 200g 32,50

„Mixed Grill“ mit Poularde, Schweinefiletmedaillon und Rindersteak 3x70g 29,50

Beilage zur Wahl:

1. „Telgte“ mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und kleiner Salat
2. „Münster“ mit Kräuterbutter, frischem Gemüse 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
Tiramisu 2.0 mit Löffelbisquit, Mascarponecreme, Espresso	9,80
Pistazieneis mit Amarenakirschen und Pistazienhippe	9,00
Dessertvariation Telgter Hof	12,00