

Kürbiskarte 2024

€

Vorspeise

Tatar vom hausgebeizten Lachs
dazu gepickelter Kürbis und Kimchi-Majonnaise

16,50

Suppe

Kürbis-Orangencremesuppe
mit Kürbis-Chili-Krokant und Kürbiskernöl

9,00

Hauptgerichte

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Kürbis-Rahmspitzkohl und Laugenserviettenknödel

½ Portion 19,00
28,00

Gegrillter Rinderrücken unter einer Ochsenmarkkruste
mit Kürbis-Kartoffelgratin und kleinem gemischten Salat

33,00

Scheiben von der Kalbsleber
an einem süß-sauren Kürbis-Perlwiebelgemüse und hausgemachtem Kartoffelrösti

½ Portion 18,00
27,00

Rosa gebratener Hirschrücken an einem Kürbis-Rosenkohlgemüse
mit getrüffelten Dauphinkartoffeln

32,00

Gebratenes Seeteufelfilet
auf einem Kürbis-Kichererbsencurry mit Mangojoghurt und Bulgur

34,00

Vorspeisen

€

Herbstliches Dreierlei

Kürbis-Orangensuppe, in Panko gebackener Ziegenkäse und Tatar vom hausgebeiztem Lachs

17,50

Herbstlicher Salat mit in Kräuter gebratenen Kalbsleberstreifen

mit Cranberrys

16,00

In Panko gebackener Ziegenkäse

mit gebratenem Apfel, gerösteten Walnüssen an einem herbstlichen Salat mit Rübenkrautdressing

15,00

Suppe

Westfälische Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Blumenkohl, Spargel und Griesklößchen

8,80

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachter Kartoffelrösti (auf Wunsch auch vegan)

mit frischem Gemüse und Pesto

19,80

Kürbis-Kichererbsencurry (vegan)

mit Mangojoghurt und Bulgur

21,50

Salat

€

Großer gemischter Salat:	mit gebratener Maispouardenbrust	18,50
	mit in Kräuterbutter gebratenem Lachs- und Rotbarschfilet	19,00
	mit paniertem Kürbisschnitzel	17,00
Dressing zur Wahl:	Himbeer-Walnuss-Dressing Balsamicodressing westfälisches, süßes Sahnedressing	
kleiner gemischter Salat		5,50

Fisch

Pannfisch vom Rotbarsch	½ Portion	19,00
mit Senfsauce, Bratkartoffeln und kleinem Salat		28,00
Fischvariation		32,00
Gebratenes Lachs-, Seeteufel und Rotbarschfilet an einer Rieslingsauce und Kürbis-Kartoffelgratin		

Telgter Hof Classics

€

Kröstchen

paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, Spiegelei, gemischte Salate und Baguette

18,50

Rahmschnitzel

mit einer Champignonrahmsauce, Pommes frites und kleinem gemischtem Salat

22,50

Westfälischer Tafelspitz mit Zwiebelsauce,
mit hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinem Salat

½ Portion

18,50

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 gemischtem Salat

Dressing: süßes, westfälisches Sahnedressing/ Himbeer-Walnuss-Dressing/ Balsamico-Dressing

Dessert

€

Westfälische Herrencreme

7,70

Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum

Nougatmousse mit zweierlei von der Mango

9,80

Crispi Mango und Mangoragout

Hausgemachtes Kürbis-Krokantparfaît

9,50

mit warmem Cassiskompott

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

