

Wild 2024

€

Vorspeise

Gegrillter Hasenrücken

an einem winterlichen Blattsalat mit Himbeer-Walnussdressing und Cranberrychutney

17,00

Suppe

Kürbis-Orangencremesuppe

mit Kürbis-Chili-Krokant und Kürbiskernöl

9,00

Hauptgerichte

Geschmorter Sauerbraten vom Wildschwein

mit Steckrüben-Karotten-Gemüse und Laugenserviettenknödel

½ Portion

21,00

31,00

Rosa gebratener Hirschrücken an einem Kürbis-Rosenkohlgemüse

mit getrüffelten Dauphinkartoffeln

32,00

Geschnetzeltes von der Rehkeule

dazu Butterspätzle und kleiner gemischter Salat

½ Portion

20,00

30,00

Geschmorte Gänsebrust

mit Rotkohl, Kartoffelknödel gebratenen Apfelscheiben und Preiselbeeren

35,00

Vorspeisen

€

Winterliches Dreierlei

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

17,50

Tatar vom hausgebeizten Lachs

dazu gepickelter Kürbis und Kimchi-Majonnaise

16,50

In Panko gebackener Ziegenkäse

mit gebratenem Apfel, gerösteten Walnüssen an einem winterlichen 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

Mit Rote Beete gefüllte Ravioli

dazu Steckrüben-Karottengemüse mit Grünkohlpesto und Parmesan

21,00

Salat

€

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

Fisch

Gebratenes Lachsfilet auf hausgemachtem Kartoffelrösti Feldsalatsauce und kleinem gemischtem Salat	29,00
Gegrilltes Doradenfilet an mit Rote Beete gefüllten Ravioli, Grünkohlpesto, Parmesan und Wurzelgemüse	29,50

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

Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum

7,70

Zimt-Cremè Bruleé

mit Cassissorbet

9,80

Knuspriges Spekulatiustiramisu

Mascarponecreme, Spekulatius, Kaffeegelée und dazu Glühweinkirschen

9,50

Dessertvariation Telgter Hof

12,00