

## Fischwochen 2025

### Vorspeisen

€

Gegrillte Jacobsmuscheln  
an einem Süßkartoffel-Avocado-Nachosalat

18,50

Geräuchertes Forellenfilet  
an süß-sauren Radieschen und Paprikachutney

16,00

Thunfischtatar  
mit Limette, Minze und hausgemachter Frühlingsrolle

18,00

Gebackener Fetakäse mit gegrilltem grünem Spargel  
an einem Babyleafsalat mit Bärlauchvinaigrette

16,50

### Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe  
mit Eierstich, Blumenkohl, Spargel und Griesklößchen

8,80

Bärlauchrahm- Fischeintopf  
mit Knoblauchcroûtons

9,50

## Hauptgerichte

€

Roulade von Kabeljau mit Rauchlachs gefüllt an einem Karotten-Kartoffelgulasch mit Rote Bete-Chips und Meerrettichsauce	29,50
Pfeffersteak vom Thunfisch mit asiatischen Miinudeln, Wakame, Jackfrucht, Sesam an einer Terijakisauce	32,00
Gebratenes Zanderfilet an einer Trauben-Speck-Stippe auf Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf	kl.Portion 20,00 30,00
Flammlachs auf hausgemachtem Kartoffelrösti mit gegrilltem grünen Spargel und Bärlauch- Crème fraîche	30,50
In Bierteig gebackenes Rotbarschfilet mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und kleinem gemischten Salat	kl.Portion 19,50 29,00
Fischplatte für 2 Personen Roulade vom Kabeljau, Flammlachs, in Bierteig gebackenes Rotbarschfilet und gegrillte Jacobsmuscheln dazu Meerrettichsauce, Bärlauch- Crème fraîche, frisches Gemüse, Kartoffelstampf und Bratkartoffeln	66,00

## Salat

		€
Großer gemischter Salat:	mit gebratener Maispoulardenbrust	18,50
	mit in Kräuterbutter gebratenem Zanderfilet und gegrillten Jacobsmuscheln	19,50
	mit gebackenem Fetakäse	16,00
Dressing zur Wahl:	Himbeer-Walnuss-Dressing Balsamicodressing westfälisches, süßes Sahnedressing	
kleiner gemischter Salat		5,50

## Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachter Kartoffelrösti (auf Wunsch auch vegan) mit frischem Gemüse und Pesto		19,80
Asiatische Miinudeln mit Wakame, Jackfrucht, Sesam an einer Terijakisauce		20,50

## Telgter Hof Classics

€

### Krüstchen

paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, Spiegelei, gemischte Salate und Baguette

19,00

### Rahmschnitzel

mit einer Champignonrahmsauce, Pommes frites und kleinem gemischten Salat

23,00

Westfälischer Tafelspitz mit Zwiebelsauce,  
mit hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinem Salat

kl. Portion 18,50  
25,50

Geschmorte Ibèricobäckchen vom Hof Vincke Ibèrico Westfalia  
an Sauerkraut und Kartoffelstampf

kl. Portion 21,00  
32,00

## Steaks

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet

200g 29,50

Argentinisches Rumpsteak

200g 34,50

„Mixed Grill“ mit Poularde, Schweinefiletmedaillon und Rindersteak

3x70g 31,50

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

7,70

Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum

9,50

Milchreismousse

mit Butterbrösel und Rhabarberkompott

Kaffee-Crème Brûlée

10,00

mit einem hausgemachten Sanddorn-Cookies-Parfait

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, Chicken nuggets und Kroketten

9,00

Paw Patrol Platte, Pfannkuchen mit Apfelmus

8,50

Großes Krabbeln, Nudeln mit Tomatensauce

8,50

