

Telgter Spargel vom Spargelhof Lütke Zutelgte

Vorspeise

€

Saltimbocca von grünem und weißem Spargel
mit Salbei und Serranoschinken an Romanasalat und Parmesandressing

16,00

Suppe

Spargelcremesuppe mit Croûtons

9,00

Hauptgerichte

Geschmorte Ochsenbäckchen
an einem Ragout von grünem und weißem Spargel dazu getrüffelte Dauphinkartoffeln

½ Portion

32,00

22,00

Flammlachs auf hausgemachtem Kartoffelrösti
mit gegrilltem grünen und weißen Spargel, Bärlauch- Crème fraîche

30,50

1 Pfund Telgter Spargel
mit neuen Kartoffeln und frischer Sauce Hollandaise

22,00

mit Kräuterrührei
mit Serrano- und Premium Duroc Schinken
mit paniertem Schweineschnitzel (120g)

30,00

34,00

34,00

mit gegrillter Lammhüfte (200g) 38,50

Vorspeisen

€

Dünn aufgeschnittener Tafelspitz
mit Frankfurter grüner Sauce, Spargelsalat mit Ei und Tomate 15,80

Geräuchertes Forellenfilet
an süß-sauren Radieschen und Paprikachutney 16,00

Gebackener Fetakäse mit gegrilltem grünem Spargel
an einem Babyleafsalat mit Bärlauchvinaigrette 16,50

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

Spargelfricassee mit Morcheln
Lauchstroh und dazu grüne Tagliatelle 21,00

Salat

€

Großer gemischter Salat:	mit gebratener Maispouardenbrust	18,50
	mit Flammlachs und gegrilltem grünen Spargel	19,50
	mit einer Quiche von mediterranem Grillgemüse	17,00
Dressing zur Wahl:	Himbeer-Walnuss-Dressing Balsamicodressing westfälisches, süßes Sahnedressing	
kleiner gemischter Salat		5,50

Fisch

Roulade von Kabeljau mit Rauchlachs gefüllt an einem Karotten-Kartoffelgulasch mit Rote Bete-Chips und Meerrettichsauce		29,50
In Bierteig gebackenes Rotbarschfilet mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und kleinem gemischten Salat	kl. Portion	19,50 29,00

Telgter Hof Classics

€

Kröstchen

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

Steaks

Im Ganzen gebratenes Iberico 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 einer Quiche aus mediterranem Grillgemüse und Jus
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
Milchreismousse mit Butterbrösel und Rhabarberkompott	9,50
Kaffee-Crème Brûlée mit einem hausgemachten Sanddorn-Cookies-Parfait	10,00
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, Chicken nuggets und Kroketten	9,00
Paw Patrol Platte, Pfannkuchen mit Apfelmus	8,50
Großes Krabbeln, Nudeln mit Tomatensauce	8,50

