

Summertime

Vorspeise

€

Sommerliches Dreierlei

Brunnenkressesüppchen, Thunfisch „niçoise“ mit eingelegten roten Zwiebeln, Edamame, Olivenmajo und rosa gebratenen, kalt aufgeschnittenem Roastbeef mit Gurkenrelish an einem kleinen Babyleafsalat

18,00

Suppe

Brunnenkresserahmsuppe mit Croûtons

9,00

Hauptgericht

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit Frankfurter grüner Sauce
dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat

kl. Portion 19,00
28,00

Gebratene Maispoulardenbrust

an einer Safran-Morchelsauce mit buntem Gemüse und Dauphinkartoffeln

28,50

Geschmorte mediterrane Kalbsinvoltini

mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten und Oliven gefüllt,
Amalfi-Zitronen- Risotto und dazu wilder Brokkoli

kl. Portion 20,00
30,00

Geschnetzeltetes vom Lamm

an zweierlei, gegrillter Zucchini, hausgemachtem Kartoffelrösti und Gremolata

kl. Portion 23,00
32,00

Vorspeisen

€

Kräuter-Knoblauch-Crostini

mit rosa gebratenen, kalt aufgeschnittenem Roastbeef, Gurkenrelish und süßem Senf-Dressing

16,00

Salat niçoise „mal anders“

geflämmt Thunfisch mit eingelegten roten Zwiebeln, Edamame und Olivenmajonnaise

17,00

Ziegenkäse mit geröstetem Sesam

an einem Babyleafsalat mit Aprikosenchutney

12,00

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

Amalfi-Zitronen-Risotto

mit buntem Sommergemüse, Gremolata und Grana Pandano

21,00

Salat

€

| | | |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Großer gemischter Salat: | mit gebratener Maispouardenbrust | 18,50 |
| | mit geblämmtem Thunfisch | 21,00 |
| | mit Kartoffel-Feta-Knusperröllchen und gepfefferten Erdbeeren | 17,00 |
| Dressing zur Wahl: | Himbeer-Walnuss-Dressing Balsamicodressing westfälisches, süßes Sahnedressing | |
| kleiner gemischter Salat | | 5,50 |

Fisch

| | | |
|-----------------------------------------------------------------|-------------|-------|
| Pochierte Heilbuttschnitte | kl. Portion | 19,00 |
| mit einer Chorizo-Zwiebel-Stippe und dazu Gurken-Kartoffelsalat | | 28,00 |
| Gegrilltes Thunfischfilet | | 32,00 |
| an einem Wasabischaum, Erbsen-Kartoffelpüree und Zuckerschoten | | |

Telgter Hof Classics

€

Kröstchen

paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, Spiegelei, gemischte Salate und Baguette

19,00

Rahmschnitzel

mit einer Champignonrahmsauce, Pommes frites und kleinem gemischtem Salat

23,00

Westfälischer Tafelspitz mit Zwiebelsauce,
mit hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinem Salat

kl. Portion

18,50

25,50

Steaks

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet

200g

28,00

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 gemischtem Salat

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

| Dessert | € |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Westfälische Herrencreme Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum | 7,70 |
| Mascarpone-Mohnschnitte mit Telgter Erdbeeren und Heidelbeersorbet | 11,00 |
| Frische Telgter Erdbeeren mit Bergmilch-Jogurtheis und einem Proseccosüppchen | 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 |

