

Gerichte mit „Pfiff“erlingen

Vorspeise

€

Sommerliches Dreierlei

Pfifferlingrahmsuppe, nordisches Lachscevice mit geröstetem Pumpernikel und rosa gebratenen, kalt aufgeschnittenem Roastbeef mit Gurkenrelish, Crostini und gegrillten Pfifferlingen an einem kleinen Babyleafsalat

18,00

Suppe

Pfifferlingrahmsuppe mit Croûtons

9,00

Hauptgericht

Gebratene Maispoulardenbrust

an einer Pfifferlingrahmsauce mit buntem Gemüse und Dauphinkartoffeln

28,50

Im ganzen gebratenes Schweinefilet im Pancettamantel auf dicken Bohnen dazu gegrillte Pfifferlinge und Bratkartoffeln

29,50

Geschmorte mediterrane Kalbsinvoltini

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

kl. Portion 21,50

31,50

Rosa gebratener Hirschrücken

an einer Cassissauce, gegrillte Pfifferlinge, Kartoffel-Baumkuchen und kleinem Salat

kl. Portion 24,00

35,00

Vorspeisen

€

Kräuter-Knoblauch-Crostini

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

16,00

Nordisches Lachsceviche

mit einer Marinade aus Meerrettich, Zitrone & Dill dazu geröstetes Pumpernickel

17,00

Lauwarmer Pfifferlingsalat

mit gegrillter Wassermelone und Büffelmozzarella

14,00

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

Bucatini an Tomatensugo

gebratene Pfifferlinge, Frühlingslauch, Grana Padano und kleiner gemischter Salat

21,00

Salat

€

Großer gemischter Salat:	mit gebratener Maispouardenbrust	18,50
	mit geblämmtem Lachs	19,50
	mit gebratenen Pfifferlingen und gezipftem Büffelmozzarella	17,00
Dressing zur Wahl:	Himbeer-Walnuss-Dressing Balsamicodressing westfälisches, süßes Sahnedressing	
kleiner gemischter Salat		5,50

Fisch

Pochierte Heilbuttschnitte	kl. Portion	20,00
mit einer Pfifferling-Chorizo-Zwiebel-Stippe und dazu Gurken-Kartoffelsalat		29,50
Geflämmtes Lachsfilet mit Bucatini an Tomatensugo		30,00
Pfifferlinge, Frühlingslauch, Grana Padano und kleinem gemischtem Salat		

Telgter Hof Classics

€

Krüstchen

paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, Spiegelei, gemischte Salate und Baguette

19,00

Paniertes Schweineschnitzel

mit einer Pfifferlingrahmsauce, Pommes frites und kleinem gemischten Salat

24,00

Westfälischer Tafelspitz mit Zwiebelsauce,
mit hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinem Salat

kl. Portion 18,50
25,50

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

kl. Portion 19,00
28,00

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 Pfifferlingrahmsauce, 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 Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum	7,70
Hausgemachtes Parfaît von gerösteten Walnüssen an einem Aprikosenkompott und Karamellsauce	10,00
Rumtopf marinierte Beeren mit einer Valhrona-Schokoladenmousse und Zitronen-Joghurtsauce	11,50
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

