

Telgter Hof meets Classics

Vorspeise

€

Beef Tatar „klassisch“

angemachtes Rindertatar mit Lauchzwiebeln, Kapern und Gewürzgurken

18,00

Suppe

Zwiebelsuppe mit Käsecracker

9,20

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderroulade mit Zwiebeln, Speck und Gewürzgurke gefüllt
dazu Telgter Kartoffeln und Rotkohl

28,00

Kalbsleber „Berliner Art“

mit geschmorten Zwiebeln, gebratenen Apfelscheiben dazu Kartoffelstampf und kleiner gemischter Salat

kl. Portion

20,00

30,00

Wiener Schnitzel

mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl

29,00

Rinderfilet „Stroganoff“

mit Rote Beete, Perlzwiebeln, Gewürzgurken und Dauphinkartoffeln

180g

34,00

Rosa gebratener Hirschrücken „Baden- Baden“

mit Preiselbeer-Birne, Spätzle und kleinem gemischtem Salat

kl. Portion

24,00

35,00

Vorspeisen

€

Zwiebelkuchen mit Speck und Kräuter- Cremè fraîche
an einem kleinen Salatbukett mit Federweißer-Dressing

12,00

Duett von Rauchlachs und Eismeershrimps mit Apfel- Meerrettich-Chutney
dazu geröstetes Pumpernickel an einem Babyleafsalat

17,00

Rote Beete-Carpaccio
mit Falafel, gerösteten Walnüssen und Humus

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

Käsespätzle mit Bergkäse
dazu geschmorten Zwiebeln und kleiner gemischter Salat

22,50

Salat

	€
Großer gemischter Salat: mit gebratener Maispouardenbrust	18,50
mit in Kräuterbutter gebratenem Lachsforellenfilet und Bodenseefellchen	19,50
mit Falafel und Humus	17,00
Dressing zur Wahl: Himbeer-Walnuss-Dressing Balsamicodressing westfälisches, süßes Sahnedressing	
kleiner gemischter Salat	5,50

Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Blattspinat mit Kartoffeln und Pommerysenfsauce	28,50
Gegrilltes Bodenseefellchenfilet „Finkenwerder Art“ mit Eismeerkrabben, frische Kräuter, braune Butter und gebratenem Speck dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat	30,00 kl.Portion 20,00

Telgter Hof Classics

€

Kröstchen

paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, Spiegelei, gemischte Salate und Baguette

19,00

Rahmschitzel

mit einer Champignonsrahmsauce, Pommes frites und kleinem gemischtem Salat

24,00

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 Rinderfilet

180g

35,00

„Mixed Grill“ mit Poularde, Schweinefiletmedaillon und Rinderfilet

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
Hausgemachtes Parfait von gerösteten Walnüssen an Rotweinpflaumen	10,00
Münsterländer Quarkspeise Quarkmousse mit Pumpernickel und Schattenmorellen	9,50
Dessertvariation Telgter Hof	12,00

