

Gans & Kürbis 2025

Vorspeise

€

Dreierlei vom Kürbis

18,00

Kürbis-Orangencremesuppe, Kürbis-Feta-Tarte, Rinderfiletspitzen auf Kürbis-Wakamesalat

Suppe

Kürbis-Orangensuppe mit Kürbis-Chili-Krokant und Kürbiskernöl

9,50

Hauptgerichte

Scheiben von der Kalbsleber

½ Portion

21,50

an einem süß-sauren Kürbis-Perlzwiebelgemüse und hausgemachtem Kartoffelrösti

29,50

Zweierlei vom Hirsch

34,50

Rosa gebratener Hirschrücken und geschmorte Hirschkeule

an einem Kürbis-Rosenkohl Gemüse dazu Dauphinkartoffeln

Geschmorte Gänsebrust oder Gänsekeule

1. „klassisch“ mit Rotkohl, Kartoffelknödel gebratenen Apfelscheiben und Preiselbeeren

35,00

2. „winterlich“ mit Kürbis-Rosenkohl Gemüse und Kartoffelbaumkuchen

35,00

Vorspeisen

€

Gegrillte Rinderfiletspitzen „Terijaki“
auf einem Kürbis-Wakame-Salat

17,50

Thunfischcarpaccio mit einer Sesam-Limetten-Vinaigrette
und Sprossensalat

17,00

Kürbis-Feta-Tarte
mit Thymian-Honig an einem Babyleafsalat

13,40

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

Kürbiscurry mit Kichererbsen und Gemüse (auf Wunsch auch vegan)
mit Joghurt und Nuss-Couscous

21,50

Salat

€

Großer gemischter Salat:	mit gebratener Maispoulardenbrust	18,50
	mit in Kräuterbutter gebratenem Lachsforellenfilet	19,50
	mit gebackenem Brie und gegrilltem Kürbis	17,00
Dressing zur Wahl:	Himbeer-Walnuss-Dressing Balsamicodressing westfälisches, süßes Sahnedressing	
kleiner gemischter Salat		5,50

Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet	½ Portion	22,00
auf Rahmspitzkohl und Kartoffelstampf		29,00
Gegrilltes Thunfischsteak		35,00
auf Kürbiscurry mit Kichererbsen und Gemüse dazu Nuss-Couscous		

Telgter Hof Classics

€

Kröstchen

19,00

paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, Spiegelei, gemischte Salate und Baguette

Rahmschnitzel

24,00

mit einer Champignonsrahmsauce, Pommes frites und kleinem gemischten Salat

Westfälischer Tafelspitz mit Zwiebelsauce,
mit hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinem Salat

kl. Portion

18,50

25,50

Geschmorte Ochsenbäckchen

½ Portion

22,50

mit Kürbis-Rahmspitzkohl und Kartoffelstampf

30,00

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 gemischten Salat

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

Dessert	€
Westfälische Herrencreme Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum	7,70
Hausgemachtes Kürbiskrokantparfait an Rotweinpflaumen	10,00
Crème brûlée mit Himbeersorbet	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

