

## **Wild**

### **Vorspeise**

Geräucherte Entenbrust  
mit Cranberrychutney und winterlichem Blattsalat 16,50 €

### **Suppe**

Kürbis-Orangensuppe mit Kürbis-Chili-Krokant und Kürbiskernöl 9,50

### **Hauptgerichte**

Fricasséé vom Kaninchen mit gebratenen Waldpilzen  
dazu Spätzle und gemischter Salat ½ Portion 20,00  
27,00

Gegrillter Hasenrücken unter einem Nuss-Panko-Crumble  
an einer Cranberrysauce, Rahmspitzkohl und geträufeltem Kartoffelgratin 31,50

Zweierlei vom Hirsch  
Rosa gebratener Hirschrücken und geschmorte Hirschkeule  
an einem Kürbis-Rosenkohlgemüse dazu Dauphinkartoffeln 34,50

Geschmorte Gänsebrust oder Gänsekeule „klassisch“  
mit Preiselbeerapfel, Rotkohl und Kartoffelknödel 35,00

<b>Vorspeisen</b>	€
Gegrillte Rinderfiletspitzen „Terijaki“ auf einem Kürbis-Wakame-Salat	17,50
Geflämmtter Lachs an einem Gurken-Wasabi-Joghurt-Fond	16,50
Gebackener Ziegenkäse mit gerösteten Nüssen rotes Traubenchutney und winterlichen Blattsalaten	12,00
<b>Suppe</b>	
Westfälische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Blumenkohl, Spargel und Griesklößchen	8,80
<b>Vegetarische Hauptgerichte</b>	
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 geflämmt Lachs und Kabeljau

mit gebackenem Ziegenkäse und Cranberrys

Dressing zur Wahl:

Himbeer-Walnuss-Dressing

Balsamicodressing

westfälisches, süßes Sahnedressing

kleiner gemischter Salat

5,50

**Fisch**

Gebratenes Lachsfilet  
auf Rahmspitzkohl und geträufeltem Kartoffelgratin  $\frac{1}{2}$  Portion 19,50  
29,00

Gegrilltes Kabeljaufillet  
auf Kürbiscurry mit Kichererbsen und Gemüse dazu Nuss-Couscous  $\frac{1}{2}$  Portion 19,00  
28,50

<b>Telgter Hof Classics</b>		€
Krüstchen		19,00
paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, Spiegelei, gemischte Salate und Baguette		
Rahmschnitzel		24,00
mit einer Champignonrahmsauce, Pommes frites und kleinem gemischten Salat		
Westfälischer Tafelspitz mit Zwiebelsauce,	kl. Portion	18,50
mit hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinem Salat		25,50
Geschmorte Ochsenbäckchen	½ Portion	22,50
an Kürbis-Rahmspitzkohl und geträufeltem Kartoffelgratin		30,00
<b>Steaks</b>		
Im Ganzen gebratenes Schweinefilet	200g	28,00
1. Argentinisches Rinderfilet	180g	35,00
2.		
3. „Mixed Grill“ mit Pouarde, Schweinefiletmedaillon und Rinderfilet	3x70g	31,50
Beilage zur Wahl:		
„Telgte“ mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und kleiner Salat		
„Münster“ mit Kräuterbutter, frischem Gemüse und Pommes frites		
„Westbevern“ mit Kräuterbutter und großem gemischten Salat		
Dressing: süßes, westfälisches Sahnedressing/ Himbeer-Walnuss-Dressing/ Balsamico-Dressing		

<b>Dessert</b>	€
Westfälische Herrencreme, Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum	8,00
Weiße Schokoladen-Joghurtmousse mit Rotweinkirschen	9,50
Orangen-Crème brûlée mit dunklem Valhrona Schokoladeneis	10,00
Weihnachtliche Dessertvariation Telgter Hof	12,00

<b>Kinderkarte</b>	
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

