

Wild

Vorspeise

€

Geräucherte Entenbrust
mit Cranberychutney und winterlichem Blattsalat

16,50

Suppe

Kürbis-Orangensuppe mit Kürbis-Chili-Krokant und Kürbiskernöl

9,50

Hauptgerichte

Fricassee 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 getrüffelem Kartoffelgratin

31,50

Zweierlei vom Hirsch
Rosa gebratener Hirschrücken und geschmorte Hirschkeule
an einem Kürbis-Rosenkohl Gemüse dazu Dauphinkartoffeln

34,50

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

35,00

Vorspeisen

€

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

17,50

Geflämmerter Lachs
an einem Gurken-Wasabi-Joghurt-Fond

16,50

Gebackener Ziegenkäse mit gerösteten Nüssen
rotes Traubenchutney und winterlichen Blattsalaten

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

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

21,50

Salat

€

Großer gemischter Salat:	mit gebratener Maispouardenbrust	18,50
	mit geblämmten 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	½ Portion	19,50
auf Rahmspitzkohl und getrüffeltem Kartoffelgratin		29,00

Gegrilltes Kabeljaufilet	½ Portion	19,00
auf Kürbiscurry mit Kichererbsen und Gemüse dazu Nuss-Couscous		28,50

Telgter Hof Classics

€

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,
mit hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinem Salat

kl. Portion 18,50
25,50

Geschmorte Ochsenbäckchen

½ Portion 22,50
30,00

an Kürbis-Rahmspitzkohl und getrüffelem Kartoffelgratin

Steaks

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet

200g 28,00

1. Argentinisches Rinderfilet

180g 35,00

2.

3. „Mixed Grill“ mit Poularde, 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

Dessert	€
Westfälische Herrencreme, Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum	8,00
Weißer Schokoladen-Joghurtmousse mit Rotweinkirschen	9,50
Orangen-Crème brûlée mit dunklem Valrhona Schokoladeneis	10,00
Weihnachtliche 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

