

Fischwochen 2026

Hauptgerichte

€

Paniertes Rotbarschfilet und gebratenes Lachs- und Zanderfilet an einer Bärlauchsauce mit Bratkartoffeln und kleinem gemischten Salat		30,00
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut, Rieslingsauce und Röstzwiebel-Kartoffelstampf	kl. Portion	22,50 29,50
Gebratenes Lachsforellenfilet mit krossem Speck auf Linsen-Kartoffelragout dazu eine Meerrettich-Hollandaise	kl. Portion	22,00 29,00
Gegrilltes Doradenfilet an Spaghetti „alle vongole“ mit Venusmuscheln, Tomatensugo, Grana Pandano und kleinem gemischten Salat	kl. Portion	23,50 30,00
Geflammtter Lachs an geschmortem Chicorée mit einem Kichererbsenpolenta	kl. Portion	23,50 30,00
Surf & Turf Kleines Rinderfilet (160g) mit gegrilltem Pulpo und Riesengarnele dazu Sauce Rouille und Pommes frites und kleiner Ceasar Salat mit Croûtons		36,50
Fischplatte für 2 Personen Lassen Sie sich überraschen		66,00

Vorspeisen

€

Ceasar Salat

12,50

Romanasalat mit Parmesandressing gegrilltem Pancetta und Croûtons

- dazu 2 Riesengarnelen

19,50

- gebackene Champignons
(vegetarisch)

17,50

Gegrillter Pulpo an Kimchi-Fenchelsalat

16,80

mit Aioli von gebröstetem Knoblauch

Carpaccio vom Tafelspitz mit Grünkohlcreme
an einem kleinen Babyleafsalat

15,00

Suppe

Westfälische Hochzeitssuppe

8,80

mit Eierstich, Blumenkohl, Spargel und Griesklößchen

Pikante Thai-Curry-Suppe mit Edelfischen

10,00

Salate

€

Großer gemischter Salat:	mit gebratener Maispouardenbrust	18,50
	mit in Kräuterbutter gebratenem Lachsforellenfilet und und gebratenen Riesengarnelen	19,50
	mit gebackenem Brie und Cranberrys	16,50
Dressing zur Wahl:	Himbeer-Walnuss-Dressing Balsamicodressing westfälisches, süßes Sahnedressing	
kleiner gemischter Salat		5,50

vegetarisch

Hausgemachter Kartoffelrösti (auch vegan möglich) mit frischem Gemüse und Pesto	19,80
Sauerkraut-Kartoffelquiche mit Kräuter- Crème- fraîche an einem kleinen Salatbukett	16,50

Telgter Hof Classics

€

Kröstchen

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,
hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinem Salat

kl. Portion 18,50
25,50

Geschmorten Ochsenbäckchen

auf einem hausgemachten Kartoffelrösti und frischem Gemüse

kl. Portion 22,50
30,00

Steaks

1.

2. Im Ganzen gebratenes Schweinefilet

200g 28,00

3.

Argentinisches Rinderfilet

180g 35,00

„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
Tonkabohnenmousse an einem Grapefruitsalat und Kokospuma	10,00
Cremè brûlée mit Sauerkirschsorbet	9,50
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