

Pilzkompositionen

Vorspeise

€

Humus-Pilzvariation

15,00

Gebratene Pilze auf Humus mit Granatapfelkernen und gerösteten Pekannüssen

Suppe

Steinpilzcremesuppe mit Croûtons

9,00

Hauptgerichte

Geschmorte Ochsenbäckchen mit sautierten Pfifferlingen

32,00

an Kartoffelpüree und frischem Gemüse

Kl. Portion

22,00

Ibericoschweinefilet mit Shiitakepilzen gefüllt an einer Misojus

25,00

wilder Brokkoli und hausgemachtem Kartoffel-Sesamrösti

Tournedos vom Rinderfilet an einer getrüffelten Waldpilzrahmsauce

36,00

dazu Tagliatelle und kleiner Salat

kl. Portion

26,00

Rosa gebratener Hirschrücken mit gebratenen Austernpilzen

36,50

an einer Cassissauce, Schupfnudeln und kleiner gemischter Salat

Vorspeisen

€

Tandoori-Chicken

an Rucolasalat mit sautierten Pflaumen

16,00

Gegrillter Pulpo mit Aioli und Korianderöl

an sommerlichen Blattsalaten

17,00

Zweierlei vom Ziegenfrischkäse

Mousse mit Chili-Honig, Cremeeis und Rosmarincrunch

14,00

Suppe

Westfälische Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Blumenkohl, Spargel und Griesklößchen

8,80

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachter Kartoffelrösti (auch vegan möglich)

mit frischem Gemüse und Pesto

19,80

Panierte Austernpilzschnitzel

an Kräuter-Kartoffelstampf, Schnittlauchsauce und kleiner Salat

22,00

Salat

€

Großer gemischter Salat:	mit gebratenem Tandoori-Chicken	19,00
	mit in Kräuterbutter gebratenem Kabeljau- und Lachsfilet	20,00
	mit gebratenen Waldpilzen und Croûtons	18,50
Dressing zur Wahl:	Himbeer-Walnuss-Dressing Balsamicodressing westfälisches, süßes Sahnedressing	
kleiner gemischter Salat		5,50

Fisch

Duett von Lachs & Pulpo		31,00
an einer Limettensauce, Shiitakepilzen, wilder Brokkoli und dazu Sesamdrillinge		
Gebratenes Kabeljaufilet mit Senfpesto		28,00
Bratkartoffeln und kleiner gemischter Salat	kl.Portion	20,00

Telgter Hof Classics

€

Kröstchen

paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, Spiegelei, gemischte Salate und Baguette

19,00

Rahmschnitzel

mit einer Champignonrahmsauce, Pommes frites und kleinem gemischten Salat

24,00

Westfälischer Tafelspitz mit Zwiebelsauce,
hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinem Salat

kl. Portion

18,50

25,50

Steaks

Medaillons vom Ibericoschwein

3x70g

30,00

Argentinisches Rinderfilet

180g

35,00

„Mixed Grill“ mit Tandoori-Chicken, Iberico- Schweinefiletmedaillon und Rinderfilet

3x70g

31,50

Beilage zur Wahl:

1. „Telgte“ mit Waldpilzsauce, 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

8,00

Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum

Kaffee-Schokoladen- Crème brûlée

10,00

mit Birnensorbet

Mandel-Pistazienmousse mit Joghurt-Espuma

10,00

an warmen Rotweinzwetschgen

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

