

Getränkeempfehlung

Aperitif

Weihnachtsstern

Prosecco Frizzante Frivolo mit einreduziertem Glühwein und Amaretto

| €

4,50

Weihnachtsstern alkohlfrei

Einreduzierter alkoholfreier Glühwein mit alkoholfreiem Sekt aufgefüllt

3,50

Weißwein

2014 Muskateller, trocken

Weingut Oliver Zeter, Pfalz

Muskateller ist immer wieder eine wunderbare Erfahrung - keine andere Rebsorte bringt ein so saftig-traubiges Aroma

in den Wein. Und trotz aller Aromatik und Intensität gelingt es Oliver Zeter diesen Tropfen frisch und knackig zu gestalten und das in weiter Entfernung zu jeder Aufdringlichkeit.

0,1 3,00

0,25 7,80

0,75 21,50

Rotwein

2013 Grantrio Rosso Salento

Weingut Cantine San Marzano, Apulien

Die weiche Textur des Primitivo kreuzt sich mit den würzigen Noten des Negroarmaro, während der zarte Duft des Malvasia Nera

diese Vereinigung umgibt und bereichert. Nach einem schönen Beginn mit Pflaumen, Kakao und kandierten Früchten,

prägen den feurigen, pfeffrigen Wein Aromen von Beeren, Feigen und Schokolade

mitsamt einer schönen Frische. Schmeckt wunderbar zu Steak und Lamm mit und Rosmarin.

0,1 3,60

0,25 7,60

0,75 21,00

Liebe Gäste!

Wir haben einen Allergen Ordner, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Vorspeisen

€

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
an Kürbischutney und kleinem Blattsalat mit Himbeer-Walnuss-Dressing

12,50

Thunfischsashimi
auf einem lauwarmen asiatischen Nudelsalat

12,50

Gratinierter Ziegenfrischkäse
an einem kleinen Blattsalat mit gegrillten Zwetschgen

9,00

Suppen

Westfälisches Hochzeitssüppchen
mit Eierstich, Griesklößchen und Blumenkohl

5,00

Kartoffel-Schwarzwurzelrahmsuppe
mit Croûtons

5,50

Vegetarisch

Kürbis-Spinat-Lasagne
Mit Fetakäse an einer Tomatensauce

13,50

Hausgemachter Kartoffelrösti mit frischem Gemüse und Pesto

12,00

Pesto- Tortelloni
mit Rucola-Parmesan gefüllt und dazu gegrillte Cherrytomaten und ein kleiner gemischter Salat

12,50

Hotel-Restaurant Telgter Hof

Salate

€

Großer gemischter Salat mit:	- gebratener Poulardenbrust und frischen Früchten	12,00
	- in Kräuterbutter gebratenes Lachsfilet	13,50
	- mit in Haselnuss gebackener Camembert und karamellisierten Apfelspalten	11,50
Dazu wählen Sie Ihr Dressing:	- süßes, westfälisches Sahnedressing	
	- Himbeer-Walnuss-Dressing	
	- Balsamico-Dressing	

Fisch

Gebratenes Lachssteak unter einer Laugenbrezelkruste mit frischem Gemüse und Kräuter-Kartoffelstampf	19,00
Bodenseefellchenfilet „Müllerin Art“ mit Telgter Kartoffeln und kleinem gemischten Salat	17,50
Gebratene Thunfischmedaillons an einer grünen Thai-Curry-Sauce auf asiatischen Gemüsenudeln	21,00

Telgter Hof Classics

	€
Kröstchen Schnitzel mit Spiegelei, Sauce, frischen Salaten und dazu Baguette	12,50
Rahmschnitzel mit frischen Champignons, Pommes frites und gemischtem Salat	13,80
Tafelspitz „westfälisch“ mit Zwiebelsauce, hausgemachtem Rösti und kleinem Salatteller	kleine Portion 10,50 13,80
Geschmorte Kalbshaxenscheiben an frischem Gemüse und Telgter Kartoffeln	kleine Portion 11,50 16,50
Westfälischer Grünkohl mit Kaßler, Speck und Mettendchen dazu Bratkartoffeln	13,80

Hotel-Restaurant Telgter Hof

Steaks

		€
Filetsteak	180 g	24,50
Rumpsteak	200 g	21,00
„Mixed Grill“ mit Poularde, Schweine- und Rinderrückensteaks	3 x 70 g	19,50

1. „Telgte“ mit Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln und kleiner gemischter Salat
2. „Münster“ mit Kräuterbutter, frischem Gemüse und Pommes frites
3. „Westbevern“ mit großem gemischtem Salat:

Dazu wählen Sie Ihr Dressing:

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

Dessert

Westfälische Herrencreme Vanillecreme mit Sahne, Schokostreusel und Rum		4,80
Hausgemachtes Christstollenparfait an Grand-Marnier-Orangen		7,50
Crème- bruleé mit „Bußmann`s“ Pflümlieis		7,00
Bratapfelmousse an warmen Calvadosäpfeln und Mandelkrokant		7,00
Dessertvariation „Telgter Hof“		8,00