

Getränkeempfehlung

Aperitif

€

Lillet Buck

6,00

Lillet, Schweppes Ginger Ale und Eis

Rhabarbersecco alkoholfrei

3,00

Rhabarbersaft mit alkoholfreiem Sekt aufgefüllt

Weißwein

2016 Weissburgunder

0,1l 3,80

Weingut Ernst Weisbrodt, Pfalz

0,25l 8,80

Er hat einen zarten Schmelz am Gaumen und kräftige Birnen- und Quittenfrucht in der Nase

0,75l 24,50

Dieser finessereiche Weissburgunder passt einfach immer. Für den lauen Sommerabend oder als dezenter Essensbegleiter. Dieser Weissburgunder macht jedem Spaß.

2017 Schneider Ein Liter Riesling,

0,1l 2,50

Weingut Schneider, Pfalz

0,25l 5,80

Der Markus Schneider Riesling trocken schmeckt frisch, elegant und doch ausdrucksstark.

1,00l 20,00

Liebe Gäste!

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

Vorspeisen

€

Carpaccio vom Rind
mit Trüffelmayonnaise, Babyleaf Salat und Parmesan

12,00

Steinbeißer im Knuspermantel
auf orientalischem Gemüse- Couscous

12,50

Kroketten aus mediterranem Grillgemüse
an Safranaïoli und kleinem Salatbukett

11,50

Suppe

Westfälisches Hochzeitssüppchen mit Eierstich, Blumenkohl und Griesklößchen

5,50

Pfifferlingrahmsuppe mit Croûtons

7,00

Vegetarisch

Hausgemachter Kartoffelrösti
mit frischem Gemüse und Pesto

12,50

Spinatlasagne mit Pfifferlingen, Tomatensauce und Scamorza überbacken

14,00

Salate

€

Großer gemischter Salat mit:	- gebratener Maispouardenbrust und frischen Früchten	12,50
	- in Kräuterbutter gebratenem Lachsfilet und Riesengarnele	14,50
	- in Haselnusskruste gebackenem Brie mit einem Kürbis-Ingwer-Chutney	12,50
Dazu wählen Sie Ihr Dressing:	- süßes, westfälisches Sahnedressing	
	- Himbeer-Walnuss-Dressing	
	- Balsamico-Dressing	

Fisch

Gegrilltes Welsfilet an Altbiersauce mit krossem Speck, hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinem Salat	19,80
Gebratenes Lachsfilet auf einem Muschelsud und Tomaten-Hollandaise mit Brokkoli, Chorizo und Kartoffeln	20,50

Telgter Hof Classics

	€
Kröstchen Schnitzel mit Spiegelei, Sauce, frischen Salaten und Baguette	13,50
Rahmschnitzel mit frischen Champignons, Pommes frites und gemischtem Salat	16,00
Tafelspitz „westfälisch“ mit Zwiebelsauce, hausgemachtem Rösti und kleinem Salatteller	kleine Portion 11,00 15,00

Steaks

Gebratene Schweinefiletmedaillons	3 x 70 g	20,50
Argentinisches Rumpsteak	200 g	23,00
„Mixed Grill“ mit Poularde, Schweine- und Rinderrückensteak	3 x 70 g	20,50

1. „Telgte“ mit Rotweindrösterzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und kleinem Salat
2. „Münster“ mit Kräuterbutter, frischem Gemüse und Pommes frites
3. „Westbevern“ mit Kräuterbutter und großem gemischtem Salat:
Dressing: - süßes, westfälisches Sahnedressing/ Himbeer-Walnuss-Dressing / Balsamico-Dressing

Dessert

€

Westfälische Herrencreme

Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum

5,00

Hausgemachtes Kürbis-Krokantparfait

mit Rotweinpflaumen

7,00

Crème Brûlée an Schoko-Minz-Eis

7,50

Gebackenes Apfelröllchen

mit Vanillesauce und Kokosmilcheis

7,50

Dessertvariation „Telgter Hof“

8,00