

Vorspeisen

€

Herbstliches Dreierlei

13,50

Kürbis-Orangensuppe, lauwarme Kartoffel-Potthucke mit sauer eingelegtem Saibling und eine Crème Brûlée von frischen Kräutern mit geräucherter Entenbrust, Apfel und Kürbis an einem kleinen Salatbukett

Lauwarme Kartoffel-Potthucke

12,00

mit sauer eingelegtem Saibling und Wodka-Cremé-fraîche an einem kleinen Salatbukett

Gebackener Ziegenfrischkäse an Kürbis, Zwergorangen und kleinem Salatbukett

10,50

Suppe

Westfälisches Hochzeitssüppchen mit Eierstich, Blumenkohl und Griesklößchen

5,50

Rote Beetesuppe mit Ziegenfrischkäse und geröstetem Quinoa

6,50

Vegetarisch

Hausgemachter Kartoffelrösti

12,50

mit frischem Gemüse und Pesto

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat

12,50

Paniertes Kürbisschnitzel

13,00

an Rucola-Kartoffelstampf und Schnittlauchsauce

Salate

€

Großer gemischter Salat mit:	- gebratener Maispoulardenbrust und frischen Früchten	12,50
	- in Kräuterbutter gebratenem Lachsfilet und paniertes Steinbeißer	14,00
	- 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
Steinbeißerfilet unter einer Kürbiskruste an zweierlei Kartoffeln und kleinem gemischtem Salat	20,00
Tranche vom Lachs an Zitronengrassauce auf Spinatrisotto	19,80

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

Geschmorte Rinderroulade mit frischem Gemüse und Kartoffeln

18,50

Gegrilltes Lammfilet mit Fetakäse gefüllt

auf grüne Bohnen-Kürbisgemüse und Kartoffelgratin

24,00

Gebratene Hirschmedaillons unter einer Kürbiskruste

mit Spätzle und kleinem gemischtem Salat

24,00

Steaks

Gebratene Schweinefiletmedaillons

3 x 70 g 20,50

Argentinisches Rumpsteak

200 g 23,00

„Mixed Grill“ mit Poularde, Schweinemedallions und Rinderrückensteak

3 x 70 g 20,50

1. „Telgte“ mit Rotweindrözwiebeln, dazu Bratkartoffeln und kleinem Salat
2. „Münster“ mit Kürbisketchup, 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 Orangensorbet

7,50

Gebackenes Apfelröllchen

mit Vanillesauce und Kokosmilcheis

7,50

Dessertvariation „Telgter Hof“

8,00