

Vorspeisen

€

Winterliches Dreierlei

Kürbis-Orangensuppe, lauwarme Kartoffel-Potthucke mit sauer eingelegtem Saibling und geräucherte Gänsebrust mit Cranberries an einem kleinen Salatbukett

13,50

Gebratene Kartoffel-Potthucke

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

12,00

Gebackener Ziegenfrischkäse an Kürbis, Zwergorangen und kleinem Salatbukett

10,50

Suppe

Westfälisches Hochzeitssüppchen mit Eierstich, Blumenkohl und Griesklößchen

5,50

Rote Beetesuppe mit Ziegenfrischkäse

6,50

Vegetarisch

Hausgemachter Kartoffelrösti

mit frischem Gemüse und Pesto

12,50

Tagliatelle mit in Trüffelöl gebratenen Waldpilzen

14,00

Grana Padano und kleinem Salat

Paniertes Kürbisschnitzel

an Rucola-Kartoffelstampf und Schnittlauchsauce

13,00

Salate

€

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

Fisch

Filet vom Peterfisch auf geschmortem Chicorée an einer Sherrysauce und hausgemachtem Kartoffelrösti		21,50
Lachs-Schollenröllchen an einer Safransauce, Tagliatelle und kleinem gemischten Salat		20,50
In Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen an Zitronengrassauce auf Spinatrisotto	3 Stück	16,00
	5 Stück	24,00

Telgter Hof Classics

€

Kröstchen

Schnitzel mit Spiegelei, Sauce, frischen Salaten und Baguette

13,50

Rahmschnitzel

mit frischen Champignons, Pommes frites und gemischtem Salat

16,50

Tafelspitz „westfälisch“

mit Zwiebelsauce, hausgemachtem Rösti und kleinem Salatteller

kleine Portion 12,00

16,00

Westfälischer Grünkohl

mit Kassler, Speck, Mettendchen und Bratkartoffeln

Steaks

Gebratene Schweinefiletmedaillons

3 x 70 g 20,50

Argentinisches Rumpsteak

200 g 23,00

„Mixed Grill“ mit Poularde, Schweinemedaillons und Rinderrückensteak

3 x 70 g 20,50

1. „Telgte“ mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und kleinem Salat
2. „Münster“ mit Pfeffersauce, 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 Glühweinpflaumen

7,00

Crème Brûlée an Orangensorbet mit gebrante Mandeln

7,50

Spekulatiusmousse

an konfierten Birnen und Honigschaum

7,50

Dessertvariation „Telgter Hof“

8,00