

Vorspeisen

€

Geräucherte Entenbrust
mit Cranberries und gebratenen Waldpilzen
an einem kleinen Salatbukett mit Himbeer-Walnuss-Dressing 13,00

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
Grana Padano und kleinem Salat 14,00

Salate

€

Großer gemischter Salat mit:	- gebratener Maispoulardenbrust und frischen Früchten	13,00
	- in Kräuterbutter gebratenem Lachsfilet und Peterfisch	14,50
	- in Haselnuskruste 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
Gebratenes Wolfsbarschfilet in Rasam-Brühe mit Kurkuma- Kartoffeln und kleinem Blattsalat mit Miso-Dressing	22,50

Telgter Hof Classics

€

Kröstchen

Schnitzel mit Spiegelei, Sauce, frischen Salaten und Baguette

13,50

Rahmschnitzel

mit frischen Champignons, Pommes frites und gemischtem Salat

16,50

Tafelspitz „westfälisch“

mit Zwiebelsauce, hausgemachtem Rösti und kleinem Salatteller

kleine Portion 12,00

16,00

Westfälischer Grünkohl

mit Kassler, Speck, Mettendchen und Bratkartoffeln

17,00

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 Pfeffersauce,, 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 Kefir-Parfait mit Rosenwasser
an Orangen-Minzsalat

7,50

Crème Brûlée mit Orangensorbet

7,50

Gebackenes Dattel-Küchlein

mit Joghurteis und warmer Schokoladensauce

7,50

Dessertvariation „Telgter Hof“

8,00