

Fischwochen 2019

Vorspeisen

€

Bruscetta vom Yellofin Thunfisch mit geröstetem Sesam
an einem Blattsalat mit Misodressing 12,00

Carpaccio von der Roten Beete mit geräuchertem Heilbutt
frittierten Kapern und einem Senfschaum 14,00

2 Riesengarnelen in Bierteig gebacken
an Babyleafsalat mit einer Safranaioli 12,50

Suppen

Bouillabaisse 7,00
Französische Fischsuppe mit Knoblauchcrostini

Pikante asiatische Gemüsesuppe 7,50
mit gebratener Garnele

Hauptgerichte

€

Kross gebratenes Red Snapperfilet auf Meerrettich-Risotto und Rote Beete-Gemüse	20,50
Gegrilltes Wolfsbarschfilet in Tomaten-Chorizosud mit Sauce Hollandaise, Dauphinekartoffeln und kleinem gemischtem Salat	21,00
Langsam gegartes Lachsfilet auf Estragonschaum mit Sepianudeln und kleinem gemischtem Salat	19,50
Zanderfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck-Zwiebel-Champignonstippe und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	19,50
Involtini vom Schollenfilet an einem Zucchini-Tomatengemüse mit Parmesanschaum und Gnocchis	19,00
In Sesam gebratenes Thunfischsteak auf scharfer grüner Currysauce mit Reisbällchen und Edamame	23,00
Variation von Edelfischen Involtini vom Schollenfilet, Zander „Finkenwerder Art“ und Red Snapper auf Rote Beete mit Telgter Kartoffeln und frischem Gemüse	22,50
Fischplatte für 2 Personen Fischvariation mit verschiedenen Gemüsen und Beilagen	45,00

Vorspeisen

€

Kalbscarpaccio
mit Trüffelmayonaise, gebratenen Waldpilzen und Babyleafsalat 12,50

Parmesan- Crème Brûlée
mit confierten Tomaten mediterranem Grillgemüse und kleinem Salatbukett 11,00

Suppe

Westfälisches Hochzeitssüppchen
mit Eierstich, Blumenkohl und Griesklößchen 5,50

Salate

Großer gemischter Salat mit:

- gebratener Maispoulardenbrust und frischen Früchten 13,00
- in Kräuterbutter gebratenes Lachsfilet und gebratene Riesengarnelen 14,50
- gebratenen Waldpilzen und Brotcroûtons 12,50

Dazu wählen Sie Ihr Dressing:

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

€

Vegetarisch

Hausgemachter Kartoffelrösti
mit frischem Gemüse und Pesto

12,50

Gebackene Falafel vegetarisch
an Safran-Humus, Kefir, wilden Kräutern und Kapern-Rosinenvinaigrette

12,50

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 kleinen Salat

kleine Portion

12,00

16,00

Geschmorte Kalbshaxenscheiben
auf Rahmkohlrabi mit Telgter Kartoffeln

kleine Portion

14,00

19,50

Gebratener Wildschweinrücken unter einer Bärlauchkruste
auf einem hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinen gemischten Salat

22,00

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 / BalsamicoDressing

Dessert

Westfälische Herrencreme Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum		5,50
Hausgemachtes Kefir-Parfait mit Rosenwasser an Orangen-Minzsalat		7,50
Crème Brûlée mit Himbeersorbet		7,50
Mousse vom Cappuccino mit Granatapfel und hausgemachten Pralinen		7,50
Dessertvariation „Telgter Hof“		8,00