

Vorspeisen

	€
Kalbscarpaccio mit Trüffelmayonaise, gebratenen Waldpilzen und Babyleafsalat	12,50
Parmesan- Crème Brûlée mit confierten Tomaten mediterranem Grillgemüse und kleinem Salatbukett	11,00
Carpaccio von der Roten Beete mit geräuchertem Heilbutt frittierten Kapern und Senfschaum	13,50

Suppen

Westfälisches Hochzeitssüppchen mit Eierstich, Blumenkohl und Griesklößchen	5,50
Bärlauchcremesuppe mit gebratenem Zanderfilet	7,00

Vegetarisch

Bärlauchrisotto mit gebackenem Ziegenkäse und kleinem gemischten Salat	14,50
Kräutercrêpe mit Austernpilzen und Champignons à la creme gefüllt dazu kleiner gemischter Salat	14,50

Salate

€

Großer gemischter Salat mit:	- gebratener Maispouardenbrust und frischen Früchten	13,00
	- in Bärlauchbutter gebratenes Lachs- und Zanderfilet	14,50
	- gebratenen Waldpilzen und Croûtons	12,50
Dazu wählen Sie Ihr Dressing:	- süßes, westfälisches Sahnedressing	
	- Himbeer-Walnuss-Dressing	
	- Balsamico-Dressing	

Fisch

Langsam gegartes Lachsfilet auf Estragonschaum mit Sepianudeln und kleinem gemischten Salat	20,50
Zanderfilet „ Finkenwerder Art“ mit Speck-Zwiebel-Champignonstippe und lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	19,80
Involtini vom Schollenfilet mit Zucchini-Tomatengemüse, Mozzarella, Parmesanschaum und Gnocchis	19,00

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 kleinen Salat	½ Portion 12,00 16,00
Gebratener Wildschweinrücken unter einer Bärlauchkruste auf grünen Bohnen und Dauphinkartoffeln	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 Bärlauchbutter, 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 Vanilleparfait
mit Rhabarberkompott

7,50

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

7,50

Mousse vom Cappuccino
mit hausgemachten Pralinen

7,50

Dessertvariation „Telgter Hof“

8,00