

Vorspeisen

€

Hausgemachte Tafelspitzsülze
mit lauwarmem Pfifferlingssalat und Sauce Tatar

12,80

Crevetten-Crostini mit Guacamole
an einem kleinen Salatbukett

12,50

Ziegenfrischkäsetürmchen
mit gebratenen Apfelscheiben und Thymianhonig an einem kleinen Salatbukett

11,50

Suppen

Westfälisches Hochzeitssüppchen mit Eierstich, Blumenkohl und Griesklößchen

6,00

Apfel-Kresse-Schaumsuppe vom Dülmener Rosé Apfel

6,50

Vegetarisch

Hausgemachter Kartoffelrösti
mit frischem Gemüse und Pesto

13,00

Ravioli gefüllt mit Pecorino und Feigen
an Apfelspalten und Rote Beete

14,50

Pfifferling-Spinat-Risotto
dazu ein kleiner gemischter Salat

14,00

€

Salate

Großer gemischter Salat mit:	- gebratener Maispoulardenbrust frischen Früchten	13,00
	- in Kräuterbutter gebratenes Lachs- und Kabeljaufilet	14,50
	- gebratenen Pfifferlingen und Croûtons	12,50
Dazu wählen Sie Ihr Dressing:	- süßes, westfälisches Sahnedressing - Himbeer-Walnuss-Dressing - Balsamico-Dressing - Kartoffeldressing	

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet im knusprigen Kartoffelmantel an zweierlei Pflaumenchutney und kleinem gemischten Salat		21,50
Gebratenes Knurrhahnfilet auf Spinatrisotto und gebratenen Pfifferlingen		22,50
Ganze Scholle „Büsumer Art“ mit Crevetten gefüllt, Bratkartoffeln und kleinem Salat		22,00

Telgter Hof Classic

	€
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 12,50 16,50
Geschnetzeltes von der Rehkeule mit gebratenen Pflaumen, hausgemachten Serviettenknödeln und kleinem Salat	½ Portion 14,50 22,00

Steaks

Gebratene Schweinefiletmedaillons	3 x 70 g	20,50
Argentinisches Rumpsteak	200 g	23,50
„Mixed Grill“ mit Poularde, Schweinemedallions und Rinderrückensteak	3 x 70 g	21,50

1. „Telgte“ unter einer Kartoffelkruste, Apfel-Calvadosrahmsauce und kleiner 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/ Kartoffeldressing

Dessert

€

Westfälische Herrencreme
Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum

5,80

Warmer Pekanuss-Brownie mit Granny Smith- Sorbet

7,50

Mit Pflaumenkompott gefüllte Crêpe
und dazu Nougatparfait

8,00

Crème Brûlée an Cassissorbet

7,50

Dessertvariation „Telgter Hof“

8,00