

Vorspeisen

€

Herbstliches Dreierlei

13,50

Pastinakencremesuppe mit geräucherter Entenbrust

Ziegenkäse mit Apfel und Thymianhonig, gebackener Saibling auf einem Kürbis-Wakamesalat

Carpaccio vom Kalb (nicht to go)

12,50

mit Misomajonnaise an einem Kürbis-Wakamesalat

Ziegenfrischkäsetürmchen

11,00

mit gebratenen Apfelscheiben und Thymianhonig und Babyleaf-Salat

Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe

6,00

mit Eierstich, Blumenkohl und Griesklößchen

Pastinakencremesuppe mit geräucherter Entenbrust

7,20

Vegetarisch

Hausgemachter Kartoffelrösti

13,50

mit frischem Gemüse und Pesto

Ravioli gefüllt mit Pecorino und Feigen

14,50

an Apfelspalten und Rote Beete

Kürbiscurry mit Mango, Süßkartoffeln und Karotten

14,00

In Zitronengras-Limettensauce dazu Jasminreis und geröstete Nüsse

Salate

€

| | | |
|-------------------------------|---|-------|
| Großer gemischter Salat mit: | - gebratener Maispouardenbrust und frischen Früchten | 13,50 |
| | - in Kräuterbutter gebratenem Zander- und Saiblingfilet | 14,50 |
| | - gebackenem Brie und gebratenen Austernpilzen | 13,00 |
| Dazu wählen Sie Ihr Dressing: | - süßes, westfälisches Sahnedressing | |
| | - Himbeer-Walnuss-Dressing | |
| | - Balsamico-Dressing | |

Fisch

| | |
|--|-------|
| Gegrilltes Saiblingfilet auf Kürbisrisotto mit Granatapfelkernen und gebratenen Austernpilzen | 21,50 |
| Gebratenes Kabeljaufilet im Pancettamantel auf Rote Beete-Fenchelgemüse und Kräuter-Kartoffelstampf | 21,00 |

Telgter Classics

€

Kröstchen

Schnitzel mit Spiegelei, Sauce, frischen Salaten und Baguette

14,00

Rahmschnitzel

mit frischen Champignons, Pommes frites und gemischtem Salat

18,00

Tafelspitz „westfälisch“

mit Zwiebelsauce, hausgemachtem Rösti und kleinen Salat

½ Portion 13,50

18,00

Geschmorter Sauerbraten vom Rind

mit hausgemachten Serviettenknödel und kleinem gemischtem Salat

½ Portion 14,00

19,80

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

„Telgte“ mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und kleiner Salat

„Münster“ mit Kräuterbutter, frischem Gemüse und Pommes frites

„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

6,00

Crème Brûlée an einem Weißen Pfirsichsorbet (nicht to go)

8,00

Hausgemachtes Küris-Krokant-Parfait (nicht to go)

mit Rotweinpflaumen

7,50

Dessertvariation „Telgter Hof“ (nicht to go)

8,50