

## Fischwochen im Telgter Hof 2020

### Vorspeisen

€

Duett von gegrilltem Pulpo und Riesengarnelen  
auf einem Tomatencarpaccio und Sauce Mallorquin

13,50

Thunfischtatar an einem Rucolasalat  
mit Limonen-Sesamdressing und Parmesan

14,00

### Suppen

Bouillabaisse  
französische Fischsuppe mit Knoblauchcrostini

7,50

### Hauptgerichte

Zanderfilet auf gebratenen Steinpilzen  
an Zitronen-Kartoffelstampf, Kräuterschaum und einem kleinen Salat

22,50

Saiblingsfilet „ Finkenwerder Art“  
mit Speck-Zwiebel-Pfifferling-Stippe, Telgter Kartoffeln und kleinem Salat

21,00

	€
Gegrilltes Doradenfilet an Tomatenspaghetti, Pesto und einer mediterranen Zucchini-Auberginen-Gemüse	21,00
In Kurkumateig gebackenes Lachsfilet an bunten Currylinsen und Jasminreis	19,80
Gebratenen Riesengarnelen und Pulpo auf schwarzem Risotto, Blattspinat und einem Trüffelschaum	23,80
Rosa gebratenes Thunfischfilet im Sesammantel auf asiatischen Nudeln und Gemüse	24,00
Fischvariation Saiblingfilet „Finkenwerder Art“, in Kurkumateig gebackenes Lachsfilet und gegrilltes Doradenfilet mit frischem Gemüse und 2erlei von der Kartoffel	22,50
Fischplatte für 2 Personen (nicht to go) Fischvariationen mit frischem Gemüse und Beilagen	45,00

## Vorspeisen

€

Kalbscarpaccio (nicht to go)  
mit Trüffelmayonnaise und einem kleinen Salatbukett

13,50

Gratinierter Ziegenfrischkäse  
an gebratenen Chili- Pflaumen und Babyleaf-Salat

11,50

## Suppe

Westfälisches Hochzeitssüppchen  
mit Eierstich, Blumenkohl und Griesklößchen

6,00

Steinpilz-Kartoffelrahmsuppe mit Croûtons

7,50

## Salate

Großer gemischter Salat mit: - gebratener Maispouardenbrust und  
frischen Früchten

13,50

- in Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen und Lachsfilet

14,50

- Fetakäse und gegrillten Pfifferlingen

13,80

Dazu wählen Sie Ihr Dressing: - süßes, westfälisches Sahnedressing  
- Himbeer-Walnuss-Dressing  
- Balsamico-Dressing

## Vegetarisch

€

Hausgemachter Kartoffelrösti  
mit frischem Gemüse und Pesto

13,50

Spanische Eiertortilla  
mit frischen Pfifferlingen, Gemüse und Salsa Verde

14,50

Tomatenspaghetti mit Pesto  
mediterranem Grillgemüse, Parmesan und kleinem Salat

14,00

## 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 kleinem Salat

1/2 Portion 13,50

18,00

Geschmorte Kalbshaxenscheiben  
in Pfifferlingrahmsauce mit frischem Gemüse und Spätzle

1/2 Portion 13,50

20,50

## 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“ mit Pfifferlingrahmsauce, Bratkartoffeln 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		

## Dessert

Westfälische Herrencreme		6,00
Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum		
Crème Brûlée an Himbeersorbet (nicht to go)		7,50
Mascarpone mousse mit Amarettini		7,50
und Rotweinpflaumen		
Dessertvariation „Telgter Hof“ (nicht to go)		8,50