

## Pfifferlinge 2022

### Vorspeise

€

Süß-Sauer mariniertes Pfifferling-Champignonsalat  
mit Streifen vom Roastbeef an Tandoori-Mayonnaise

14,50

### Suppe

Pfifferlingrahmsuppe mit Croûtons

8,00

### Hauptgerichte

Dreierlei vom Kalb

Geschmorte Kalbshaxenscheiben, gebratenes Kalbsfilet und eine getrüffelte  
Kalbsbratwurst an einer Pfifferlingjus mit Aniskarotten und Kartoffelstampf

24,50

Roulade von der Maispoularde

mit Pfifferlingen gefüllt an zweierlei Tagliatelle dazu kleiner gemischter Salat

22,00

Duett vom Lamm

Geschmorte Lammschulter und gegrilltes Filet an einem Pfifferling- Bohnen- Gemüse  
und einem hausgemachten Kartoffelrösti

26,50

Gebratenes Kabeljaufilet

mit einer Pfifferling-Pancetta-Stippe und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

23,00

## Vorspeisen

€

In Pinkus-Altbierteig gebackener Ziegenkäse an einem Rucolasalat mit Pfirsich-Chutney und karamellisierten Cashewkernen

12,50

Gebratene Riesengarnelen im Speckmantel  
an einem Wildkräutersalat in Tomatenvinaigrette und Knoblauch-Crostini

3 St. 14,00

5 St. 19,00

Carpaccio vom Pulpo mit Limetten-Pfeffervinaigrette und gebratenen Pfifferlingen und Babyleafsalat

14,50

## Suppe

Westfälische Hochzeitssuppe  
mit Eierstich, Blumenkohl und Griesklößchen

7,00

## Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachter Kartoffelrösti (auf Wunsch auch vegan)  
mit frischem Gemüse und Pesto

15,00

Zweierlei Tagliatelle mit sautierten Pfifferlingen  
Schalotten und Knoblauch in Minzbutter geschwenkt und kleiner Salat

18,50

€

## Salat

Großer gemischter Salat:	mit gebratener Maispoulardenbrust und gegrillten Pfirsichspalten	14,50
	mit in Kräuterbutter gebratenem Doradenfilet und Gamba	16,00
	mit gegrillten Pfifferlingen, Croûtons und Grana Padano	14,00
Dressing zur Wahl:	Himbeer-Walnuss-Dressing Balsamicodressing westfälisches, süßes Sahnedressing Caesardressing	

## Fisch

Pikant gegrillte Gambas „a la Bruschetta“	3 St.	16,50
an zweierlei Tagliatelle mit San Marzano- Tomaten, Grana Padano und Rucola	5 St.	26,50
Gegrillte Dorade mit gebratenen Pfifferlingen auf einem Limonen-Kartoffelstampf mit beurre blanc und kleinem gemischtem Salat		25,00

## Telgter Hof Classics

€

### Kröstchen

paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, Spiegelei, gemischte Salate und Baguette

14,50

### Rahmschnitzel

18,50

mit einer Champignonrahmsauce Pommes frites und kleinem gemischtem Salat

Westfälischer Tafelspitz mit Zwiebelsauce,  
mit hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinem Salat

½ P.

14,00

18,50

### Kalbszunge in Portweinsauce

mit Dauphinkartoffeln und dazu kleiner gemischter Salat

½ P.

15,00

19,80

## Steaks

### Schweinefiletmedaillons

3x 70g

22,00

### Argentinisches Rumpsteak

200g

25,00

„Mixed Grill“ mit Poularde, Schweinemedallions und Rinderrückensteak

3x 70g

23,00

## Beilage zur Wahl:

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

Wählen Sie Ihr Dressing selbst:

Balsamicodressing/ Himbeer-Walnuss-Dressing/ Caesardressing/ süßes, westfälisches Sahnedressing

## Dessert

€

### Westfälische Herrencreme

Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum

6,50

### Hausgemachtes Cappuccinoparfaît

mit marinierten Waldbeeren

8,50

### Joghurt-Schokoladenmousse

an Beerenkompott mit Mandel-Salzkaramell

8,50

### Frische Waldbeeren

- Vanilleeis
- violetter Feigensorbet (laktosefrei)

7,00

### Dessertvariation „Telgter Hof“

9,00

