

## Herbstlicher Obstkorb

Gerichte mit Apfel, Pflaume, Aprikose & Co.

### Vorspeise

€

Geräucherte Seeteufelbäckchen  
an Rote Beete, Birnenrelish und Vodka-Cremé fraîche

14,00

### Suppe

„Himmel & Erd Süppchen“  
Kartoffel-Schalottensuppe mit Speckcroûtons und einem Granny Smith-Apfelsorbet

8,00

### Hauptgerichte

Kalbsleber „Berliner Art“  
mit Apfelscheiben, Preiselbeeren, geschmorten Zwiebeln an einem Kartoffelstampf und kleinem Salat

½ Portion 16,00  
23,80

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
an Pflaumensauce und asiatischen Woknudeln

24,50

Duett vom Wildschwein  
gegrillter Wildschweinerücken unter einer Preiselbeerkruste und geschmorte Wildschweinkeule  
mit Birnen-Pfifferling- Gemüse und Dauphinkartoffeln

25,00

Gebratenes Zanderfilet  
an einem Aprikosen-Fenchelgemüse mit Currygewürzreis

23,50

## Vorspeisen

€

In „Café de Paris-Butter“ gebraten Kalbsleberstreifen mit Pfifferlingen  
an Babyleafsalat mit Himbeerwalnuss-Dressing

13,50

Im Filoteig gebackener Fetakäse  
mit einem Aprikosen-Honig-Sambal-Olek-Dressing

12,00

Gebackene Pankogarnelen  
mit zweierlei Pflaumen an einem Wildkräutersalat

3 St.

14,00

5 St.

19,00

## 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

Herbstliches Früchte-Gemüsecurry (vegan)  
an einem Nuss-Cous-Cous

17,00

€

## 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	

## Fisch

Pikant gegrillte Gambas	3 St.	16,50
an Asia-Mie Nudeln und Wokgemüse	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 mit einer Champignonrahmsauce Pommes frites und kleinem gemischtem Salat	18,50
Westfälischer Tafelspitz mit Zwiebelsauce, mit hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinem Salat	1/2 P. 14,00 18,50

## 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 Apfel-Calvadosrahmsauce, 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/ süßes, westfälisches Sahnedressing

## Dessert

€

Westfälische Herrencreme  
Vanillecreme mit Sahne, Schokostreuseln und Rum

6,50

In Weinteig gebackene Apfelringe  
mit Vanillesauce und Vanilleeis

8,50

Weißer Schokoladen- Joghurtmousse  
an Beerenkompott mit Mandel-Salzkaramell

8,50

Waldbeerenkompott  
mit Himbeersorbet (laktosefrei)

7,50

Dessertvariation „Telgter Hof“

9,00