

Wild

Vorspeise

€

Gebratener Kaninchenrücken
an Rotkohl-Orangensalat mit Cranberry-Chutney

16,50

Hauptgerichte

Geschnetzeltes von der Rehkeule
mit gebratenen Pflaumen, Spätzle und kleinem Salat

½ Portion 17,50

26,00

Sauerbraten von der Hasenkeule
mit Rosenkohl und hausgemachten Serviettenknödeln

27,50

Zweierlei vom Hirsch
geschmorte Hirschbäckchen und rosa gebratener Hirschrücken an einer Preiselbeer-Pfeffersauce
Dauphinkartoffeln und Rahmwirsing

28,50

Gänsebrust oder Gänsekeule

1. „klassisch“
mit Rotkohl, Kartoffelknödel, gebratenen Apfelscheiben und Preiselbeeren

34,00

2. „à l'orange“
mit Rahmwirsing, Serviettenknödel und Orangensauce

34,00

Vorspeisen

€

In „Café de Paris-Butter“ gebratene Kalbsleberstreifen mit Kürbis
an Babyleafsalat mit Himbeerwalnuss-Dressing

14,50

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

13,50

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

15,00

Suppe

Westfälische Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Blumenkohl und Griesklößchen

7,50

Kürbis-Orangensuppe mit Kürbis-Chilikrokant und Kürbiskernöl

8,50

Vegetarische Hauptgerichte

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

16,00

Mit Kürbis und Frischkäse gefüllte Ravioli
an Rahmwirsing

17,00

Salat

€

Großer gemischter Salat:	mit gebratener Maispouardenbrust und gegrillten Pflaumen	15,00
	mit in Kräuterbutter gegrilltem Lachs- und Zanderfilet	16,80
	mit gebratenem Kürbis, Fetakäse und Walnüssen	14,50
Dressing zur Wahl:	Himbeer-Walnuss-Dressing Balsamicodressing westfälisches, süßes Sahnedressing	

Fisch

Gebratenes Lachsfilet unter einer Kürbiskruste mit Kürbisravioli und kleinem gemischten Salat	25,00
Gegrilltes Zanderfilet an einem Linsen-Kichererbsengemüse und Kartoffel-Kräuterstampf	26,50
Pochierter Heilbutt auf einem Rote Beete-Risotto mit Meerrettichschaum	27,00

Telgter Hof Classics

		€
Kröstchen		15,00
paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, Spiegelei, gemischte Salate und Baguette		
Rahmschnitzel		19,50
mit einer Champignonrahmsauce Pommes frites und kleinem gemischten Salat		
Westfälischer Tafelspitz mit Zwiebelsauce,	½ P.	15,00
mit hausgemachtem Kartoffelrösti und kleinem Salat		19,50
Kalbsleber „Berliner Art“	½ Portion	16,50
mit Apfelscheiben, Preiselbeeren, geschmorten Zwiebeln, Kartoffelstampf und kleinem Salat		24,00

Steaks

Schweinefiletmedaillons	3x 70g	23,00
Argentinisches Rumpsteak	200g	26,50
„Mixed Grill“ mit Poularde, Schweinemedaillons und Rinderrückensteak	3x 70g	24,00

Beilage zur Wahl:

1. „Telgte“ mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und kleiner Salat
2. „Münster“ mit Café de Paris-Butter, 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

6,80

Hausgemachtes Walnußkrokantparfait
mit Rotweinpflaumen und Eierlikörschaum

9,00

Weißer Schokoladen- Mohnmousse
mit Birnengrütze und Schokoladencrumble

9,00

Birnengrütze

mit Weinbergpfirsich-Sorbet (laktosefrei)

8,00

Dessertvariation „Telgter Hof“

9,50