

Nachtisch



Dessertvariation „Telgter Hof“

8
€



Crème Brûlée an Pfirsichsorbet

7
€



Lasagne von frischen Waldbeeren

8
€



Wassermelone an Limoncello- Zabaglione und Limonensorbet

7
€

Vegetarisch



Hausgemachter Kartoffelrösti

13
€



Pfifferling-Spinat-Risotto

14
€

Hauptgänge



Argentinisches Rumpsteak 200 g

23
€

Schnitzel



Rahmschnitzel

10
16
€

Steaks



„Mixed Grill“ mit Poularde, Schweinemedallions und Rinderrückensteak 3 x 70 g

20
€



Gebratene Schweinefiletmedallions 3 x 70 g

20
€

Vorspeisen und Suppe



Kalbscarpaccio

12
€

Schnitzel vom Hähnchen



Krustchen

13
€

Iss knackig



Balsamico-Dressing

Vorspeisen



In Olivenöl gegrillte Calamari

13
€



Bruschetta mit Ziegenfrischkäse und Pfifferling-Pfirsichsalat

10
€

Hauptgerichte



Piccata von der Zucchini

14
€

Suppen



Westfälisches Hochzeitssüppchen

6
€

FISCH



Matjesfilet auf Rote Beete und Crème fraîche 2 Filet



Zanderfilet „Finkenwerder Art“

20
€



Gegrilltes Lachsfilet unter einer Pfifferlingskruste

22
€

SALATE



Großer gemischter Salat mit: gebratener Maispouardenbrust, gegrillter Ananas, Melone und Orange

Süßes aus unserer Pâtisserie



Westfälische Herrencrème

5
€

Dazu wählen Sie Ihr Dressing: - süßes, westfälisches Sahnedressing



Himbeer-Walnuss-Dressing

Telgter Hof Classic



Tafelspitz „westfälisch“ ½ Portion



Geschnetzeltes von der Rehkeule ½ Portion

Nicht kategorisiert



Geeiste Gazpacho

6
€