

H A N N E S A M H E R D

Einen Wohlfühlort für unsere Gäste schaffen – das ist unser Job und auf den haben wir richtig Bock!

Kochen ist Wissen, Erfahrung und Sorgfalt. Der Weg dorthin ist Neugierde, Inspiration und Hingabe. Dafür stehe ich mit meinem Team.

Übrigens:

Alle Speisen sind zu 100 % vegetarisch.

Vegane Speisen sind mit einem **V** gekennzeichnet.

Herzlich willkommen bei

HANNES AM HERD

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag ab 17:30 Uhr

FERIENWOHNUNG

Wir haben auch eine schicke große Ferienwohnung mit allem Schnick und Schnack für bis zu 4 Personen. Wir vermieten über Airbnb. Dort findet Ihr unter dem Titel „Im Herzen der Telgter Altstadt“ eine ausführliche Beschreibung, Bilder und natürlich den Buchungskalender.

FOOD

VORSPEISEN

DIE KLEINE

Aioli mit rustikal ausgebackenem Baguette	4.50
+ hausmarinierter Olivenmischung	6,50

DIE PROVENZALISCHE

11.90

Hausgemachte Tapenade, Aioli, bunte Olivenmischung, mild pikante Peperoncini, hausmarinierte Dörrtomaten, Schafskäse in Kräuterhülle, aromatische Cocktailtomaten, dazu rustikal ausgebackenes Baguette

(optional  mit gerösteter Kermischung statt Schafskäse)

DIE VIELSEITIGE

12.90

Feines Töpfchen Ratatouille, Hummus, hausgemachtes Linsengemüse, gebratene Falafel-Sticks, hausmarinierte Rohkost, aromatische Cocktailtomaten, dazu Steinofenbaguette

DAS BROT

2.00

Ein Körbchen knuspriges Steinofenbaguette

SALATE

DER BEGLEITER **V** 5.90

Kleiner gemischter Salat mit Balsamico
Hausdressing, ideal als Beilage

DER FRISCHE **V** 11.50

Taufrische Blattsalate, Gurke, Tomate, bunte
Paprika, rote Zwiebeln und frische Sprossen mit
Balsamico Hausdressing und Steinofenbaguette

DER GRIECHISCHE 13.90

Taufrische Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika,
rote Zwiebeln, Schafskäse, bunte Oliven-
mischung, mild pikante Peperoni mit Kräuter-
vinaigrette und rustikal ausgebackenem Baguette

(optional **V** mit gerösteter Kernmischung statt
Schafskäse)

KLASSIKER

- neu interpretiert -

DIE GEMÜSESÜLZE  14.90

Hausgemachte Gemüsesülze nach mediterraner Art mit Remoulade, Knusperkartoffel und kleiner Salatbeilage

DIE KYROS-PLATTE  19.80

Knusperige hausgemachte Streifen aus Erbsen, Kidneybohnen und Weizen auf cremig-pikanter Metaxasauce, dazu gibt es Tomatenreis und eine frische Salatbeilage

PASTA

DIE MEDITERRANE 14.90

Schmetterlingsnudeln mit marinierten Dörrtomaten, mild pikanten Peperoncini, Rucola, Spänen gut gereiften italienischen Hartkäses, gerösteten Pinienkernen und Olivenöl erster Güteklasse

(optional **V** mit gerösteter Kernmischung statt italienischem Hartkäse)

DIE MIT PESTO 14.90

Linguine mit leicht pikantem Pesto Verde nach „Hannes am Herd“ Rezept, Cocktailtomaten und frischem Basilikum

DIE GEFÜLLTEN 19.80

Frische Maultaschen mit Steinpilzfüllung sowie blanchiertem Brokkoli und Buttermöhrrchen in feiner Sahnesauce, abgeschmeckt mit weißem Pfeffer und frischem Majoran

BURGER

DER KLASSIKER 9.90

Original „Hannes am Herd“-Patty* im locker leichten Sesam Bun mit knackigem Salat, Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln und zwei leckeren Saucen

DER KICHERNDE 10.90

Falafel-Patty im herzhaften Dürüm Bun mit knackigem Salat, Tomaten, frischen Gurken und hausgemachter Joghurt-Minz-Sauce

DER RAUCHIGE 11.90

Original „Hannes am Herd“-Patty* im locker leichten Sesam Bun mit Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Jalapeños und hausgemachter super Smokey BBQ-Spezialsauce

DER AUF DIE ZWÖLF 12.90

Original „Hannes am Herd“-Patty* im locker leichten Sesam Bun mit Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Umami Schalotten**, einer fetten Scheibe gut abgelagertem Käse und hausgemachter super Smokey BBQ-Spezialsauce

BEILAGEN

BURGERBEILAGEN (...nur zum Burger)

Gemischter Salat	V	3.90
Portion hausgemachte Smashed Potatoes	V	4.50
Ketchup/Mayo (auch vegan)	V	je 0.70
Hausgemachte Smokey BBQ Spezialsauce	V	1.20

SMASHED POTATOES SOLO

Portion hausgemachte Smashed Potatoes	V	6.00
Ketchup/Mayo (auch vegan)	V	je 0.70
Hausgemachte Smokey BBQ Spezialsauce	V	1.20

Smashed Potatoes - außen kross, innen saftig: geknackte Pellkartoffeln mit Olivenöl frisch aus dem Ofen

BOWLS

Die Bowls bestehen traditionell aus warmen (in roter Schrift) und kalten Komponenten.

DIE ASIATISCHE  13.50

Duftender Jasminreis, Zuckerschoten, Weißkohl, Black -Fungus-(asiatische Pilze) und Bambusstreifen, würzig marinierter gebratener Tofu* mit schwarzem Sesam**, eingelegte Rohkoststreifen, frische Blattsalate, Chinakohl, frische Mungbohnen sprossen als Topping, dazu rustikal ausgebackenes Baguette

DIE NORDAFRIKANISCHE 14.50

Gemüsemischung in Harissa-Marinade, Linsenzubereitung, Hummus, Datteln, Cashews, Joghurt-Minz-Dip und **knusprige Falafel-Sticks**, rote Zwiebeln als Topping, dazu Steinofenbaguette

DIE HAH SUPERBOWL  17.50

Bunte Blattsalate, **Ratatouille**, hausmarinierte Rohkost, **Brokkoli, zweierlei Falafelbällchen, Smashed Potatoes, hausgemachte BBQ-Sauce** und Mandelsplittertopping, dazu rustikal ausgebackenes Baguette.

Die Zusammenstellung variiert je nach Marktangebot und bietet dadurch auch regelmäßigen Gästen immer wieder ein Aha-Erlebnis 😊!

FÜR KINDER

DER KINDERTELLER **V** 6.50
Schmetterlingsnudeln mit fruchtiger
Tomatensauce


DESSERT

DAS EIS 6.50
2 Kugeln Vanilleeis auf Cookie Crumble mit
Schokosauce

DAS VEGANE **V** 6.50
Kühler Sojaghurt mit Agavendicksaft, Kakao-Nibs
und karamellisierten Mandelsplittern

SNACKS

DER DRINK-BEGLEITER  4.90
Salzbrezeln, Chips und Erdnüsse

DER DRINK-BEGLEITER XXL  7.50
Zwei Scheiben Steinofenbaguette mit
hausgemachter Ratatouille, bunte
Olivenmischung, Chips und Erdnüsse

Gibt's immer - auch nach Küchenschluss!

DRINKS

ALKOHOLFREIES

Tafelwasser

still, medium oder sprudelig

Glas 0,3 l 2.40

Karaffe 1,0 l 4.90

Limos (Liba aus Münster)

0,33 l 3.50

Kola, Kola zuckerfrei, Orange, Zitrone,
Limette, Orange-Kola

Säfte und Schorlen

0,3 l 3.50

- alle Säfte auch als Schorle -

0,5 l 5.20

Orange, Apfel, Rhabarber, Kirsch,
Banane, Kirsch-Banane, Maracuja

Bitter Lemon

0,3 l 2.90

Tonic

0,3 l 2.90

Ginger Ale

0,3 l 2.90

BIERE VOM FASS

Brinkhoff's No. 1-Pils	0,3 l	3.30
	0,5 l	5.30
Pinkus Spezial aus Münster ungefiltert und bio	0,3 l	3.50
	0,5 l	5.50
Radler/Alster/BMW/Bier mit Cola Brinkhoff's No. 1-Pils mit Zitronen-, Orangenlimonade, Wasser oder Cola	0,3 l	3.30
	0,5 l	5.30

BIERE AUS DER FLASCHE

Büble, Weizenbier	0,5 l	5.20
Büble, Weizenbier, alkoholfrei	0,5 l	5.20
Oberdorfer Helles	0,5 l	5.00
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	3.60
Jever Fun Zitrone, alkoholfrei	0,33 l	3.60
Jever Fun, alkoholfrei	0,33 l	3.60

SEKT UND WEIN

Prosecco D.O.C., trocken	Glas	0,1l	4.90
	Flasche		28.00

WEIßWEINE

Sauvignon Blanc, trocken, vegan

Weingut Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland

Aromen von Kiwi, Limone und Stachelbeere,

mineralisch trocken, zart fruchtig Glas 0,2 l 5.60

als Schorle 0,2 l 4.80

Grauer Burgunder, trocken, vegan

Weingut Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland

Eichelmann – Deutschlands Weine 4 Sterne

Süffig, saftig, feinwürzige Frucht, Aromen von

Birne, Apfel, Melone und Mandeln

Glas 0,2 l 6.20

Weißer Burgunder, 2021er trocken

Weingut Hofmann, Rheinhessen, Deutschland

Eichelmann – Deutschlands Weine 4 Sterne

Cremig, sehr fein, geprägt vom Muschelkalkboden,

Aromen nach Melone und Birne Glas 0,2 l 7.20

Flasche 20.00

Riesling „Alte Welt“, 2021er, trocken, Bio

Wein- und Sektgut Ernst Weisbrodt, Pfalz,
Deutschland

Mineralischer und fruchtiger Wein, nach weißem
Pfirsich und frischer Zitrusfrucht, erfrischend und
harmonisch

Glas	0,2 l	7.60
Flasche		22.00

3 Passo bianco, trocken, Bio

Weingut Cielo e Terra, Venetien, Italien

Hergestellt aus Chardonnay und Fiano,

Duft nach gerösteten Nüssen, reifem Steinobst,

Honig und Wiesenblumen, weicher und voller

Geschmack, im Abgang knackig und frisch

Glas	0,2 l	7.60
Flasche		22.00

Lugana D.O.C., trocken

Weingut Citara Sorgente, Lombardei, Italien

Zartstroh gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen,

Note von Grapefruit und nicht reifer Erdbeere,

trocken und trotzdem frisch und blumig

Glas	0,2 l	8.50
Flasche		26.00

ROSÉ

Tramari Primitivo Rosé, trocken, vegan

Weingut San Marzano. Apulien, Italien

Aroma von Erd- und Himbeeren sowie Kirsche,
herrlich frischer Wein, ausgewogenes Spiel aus

Frucht und Frische	Glas 0,2 l	6.90
	Flasche	19.50

ROTWEINE

Deep Red, trocken, vegan

Weingut Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland

Hergestellt aus Merlot, Cabernet Sauvignon und
Cabernet Franc,

Tiefes Rot, Fruchtaromen von Kirschen, Pflaumen,
Heidel- und Wildbeeren, vollmundig, fruchtbetont,
aromatischer Trinkgenuss

Glas 0,2 l	5.60
------------	------

Le Manse, trocken

Domaine Lafage, Rousillon, Frankreich

Hergestellt aus Syrah, Grenache und Cabernet
Sauvignon

Rubinrot, Duft nach reifen Beerenfrüchten, süffig
und geschmeidige Fruchtigkeit

Glas 0,2 l	6.90
Flasche	19.50

Primitivo Puglia, trocken

Weingut Cantine San Marzano, Apulien, Italien

Intensive Aromen nach Pflaumen und

Schwarzkirschen, weich und körperreich, mit

weichen Tanninen.

Glas 0,2 l 6.90

Flasche 19.50

3 Passo Rosso, trocken, Bio

Weingut Cielo e Terra, Venetien, Italien

Hergestellt aus Negroamaro und Sangiovese-

Trauben,

Duft nach Kirschen, Brombeeren und einer

dezenten Holznote, kräftiger Rotwein mit seidigem

Tannin und reifer, würziger Frucht

Glas 0,2 l 7.60

Flasche 22.00

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Orange Spritz, 0,0 % Alk. 5.70

Orange Spritz, Tonic und Ginger Ale

Ipanema, 0,0 % Alk. 5.70

Maracujasaft, Ginger Ale, Limette, Rohrzucker
und Soda

Virgin Mojito, 0,0 % Alk. 5.70

Limettensaft, frische Minze, Rohrzucker,
Ginger Ale und Soda

COCKTAIL DER SAISON (mit Alkohol)

Pfitz Spritz 7.50

Pfirsichlikör, Havana Club, frischer Pfirsich,
Maracujasaft, Rohrzucker, frische Minze,
Prosecco und Soda

LONGDRINKS UND COCKTAILS

Hugo	6.90
Holunderblütensirup, Soda und Prosecco	
Aperol Spritz	6.90
Aperol, Prosecco und Soda	
Gin Tonic Zitrone	6.90
Yuzilla Zitrus-Gin mit Tonic und Zitrone	
Gin Tonic Dry	6.90
No. 3 London Dry Gin mit Tonic und Limette	
Gin Tonic Cucumber	6.90
Hendrick's Gin mit Tonic und frischer Gurke	
Cuba Libre	6.20
Havana Club Rum, Cola und Limette	
Screw Driver	6.20
Absolut Vodka und Orangensaft	
Mojito	7.20
Havana Club, Limettensaft, frische Minze, Rohrzucker, Soda	

HOCHPROZENTIGES

Osborne Veterano Spanischer Weinbrand	2 cl	2.80
Woodford Reserve Whiskey American Bourbon Whiskey aus Kentucky	4 cl	7.20
Gerbermann Berdel Spezial Feiner Kräuterlikör	2 cl	3.00
Gerbermann Dinkel Korn Korn aus reifem Dinkel, in Holzfässern gelagert	2 cl	3.00
Gerbermann Emmer Korn Korn aus Emmer, einer alten Weizenart, in Holzfässern gelagert	2 cl	3.00
Havana Club Weißer Rum, 3 Jahre gereift	2 cl	2.80
Absolut Vodka Wodka aus Schweden	2 cl	2.80
Gerbermann Pfirsichlikör	2 cl	3.00
Gerbermann Pflaumenlikör	2 cl	3.00

KAFFEE UND CO
(auch mit Hafermilch möglich)

Café Crema	2.50
Cappuccino	2.80
Milchkaffee	3.40
Espresso	2.50
Espresso doppelt	3.10
Frischer Minztee	3.80
Frischer Ingwer-Zitronentee	3.80

HINWEISE ZUR SPEISEKARTE

Sollten Sie Informationen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen benötigen, sprechen Sie uns gerne an!

* Diese hausgemachten, eiweißreichen sauleckeren Pattys aus Kidneybohnen, grünen Erbsen, Weizen und einer ausgefuchsten Gewürzmischung gibt es wirklich nur bei uns.

** Umami Schalotten werden in einem aufwändigen Schmor- und Reifungsprozess hergestellt und entfalten dadurch ihre volle Aromenvielfalt und natürliche Süße.

*** Tofu ist ein natürliches Lebensmittel mit einer rund 2.000-jährigen Tradition. Er besteht aus Sojamilch und ist reich an Eiweiß. Wir verwenden ausschließlich Tofu mit Soja aus nachhaltigem deutschem oder österreichischem Anbau.

KOOPERATIONSPARTNER

Kornbrennerei Gerbermann (Spirituosen), Everswinkel

Liba Getränke (Limos), Münster

Lütke Zutelgte (Spargel und Erdbeeren), Telgte

Pinkus Müller (Bier), Münster

Radeberger Gruppe (Bier/Biermischgetränke), Dortmund

Raestruper Gemüsegarten (Salat und Gemüse), Telgte

Telgter Kaffeerösterei (Kaffee), Telgte