

*Telgmann*

Seit 1870





*Allem kann ich widerstehen,  
nur der Versuchung nicht.*

Oscar Wilde



# Herzlich Willkommen



Friedrich Telgmann & Ute Berger-Telgmann

Wir freuen uns, Sie in unserem Café begrüßen zu dürfen. Bereits in fünften Generation, seit 1870, bieten wir Ihnen Pralinen, Teegebäck, sowie ein breites Sortiment frischer Kuchen, Torten und Desserts.

Exzellente Rohstoffe, traditionelle und moderne Rezepte und feine Gewürze sind die Grundlage unserer Spezialitäten. Auf die Frische, die Qualität und den zuvorkommenden Service kommt es an. Das ist unsere Überzeugung.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle und angenehme Zeit in unserem Café, dem Traditionshaus am Markt in Werne.

Ihre Familie Telgmann



# Kaffeespezialitäten

## Kaffee

Tasse		2,35€
Pott	auch entkoffeiniert	2,85€
Kännchen		4,40€

**Café Crème** 2,50€

**Cappuccino** mit Milchschaum o. Sahne 2,95€

**Latte Macchiato** 3,30€

**Milchkaffee** 3,00€

**Espresso** | Doppelter 2,30€ | 4,30€

**Eiskaffee** mit Vanilleeis & Sahne 4,15€

---

Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie bei uns  
auch mit laktosefreier Milch.

---

 Wir verwenden ausschließlich Kaffee in bester Qualität von der münsterländischen Privatrösterei Vollmer. Aufgrund der ausgezeichneten Qualität und Verarbeitung ist der Kaffee FAIRTRAIDE® zertifiziert.



# Schokolade

## Schokolade

Tasse	2,35€
Pott*	3,20€
Kännchen*	4,45€

\*optional veredelt mit Amaretto o. „Bruder Heinrich“ + 2,20€

**Eisschokolade** mit Vanilleeis & Sahne 4,15€

**Sahne** eine Portion 0,80€

## Chocolat Mélange

Glas heiße Milch mit Schokoladentropfen  
Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade 4,70€

**Schokoladen-Fondue** (auf Vorbestellung)  
aus Vollmilch, Zartbitter oder weißer Schokolade,  
mit frischem Obst der Saison u. Gebäck  
pro Person 13,50€



# Teespezialitäten



Speziell entwickelt für die vollkommene Geschmacksentfaltung hochwertiger loser Tees - der LeafCup®: 2,65€

## Kräutertee

### Refreshing Mint

Die zitronige Frische von Lemongras über dem kräftigen Pfefferminzaroma bringt kühlende Entspannung.

## Wellness

Frische und anregende Kräuter stimmen munter und der südafrikanische Rooibos rundet alles geschmacklich ab.

## Ayurveda

Ein hocharomatischer Tee voll Energie und Frische durch Kräuter und andere wohltuende Zutaten.

## Rooibos Orange, aromatisierter Kräutertee

Spritzige Orangen und weiche Vanille geben dem kräftigen Rooibos eine interessante fruchtig sanfte Note.

## Früchtetee

### Sweet Berries, aromatisierter Früchtetee

Herrlich süßes Erdbeer- und Himbeeraroma ergießt sich über heimische Früchte und verleiht Kraft.

# Teespezialitäten



Wir servieren Ihnen die Ronnefeldt Edelteesorten im hauseigenen Teekännchen, dem Ronnefeldt Tea-Caddy®: 4,95€

## Schwarzer Tee

### Classic Darjeeling | FTGFOP Sommer

Fein und köstlich ist diese Sommer-Pflückung aus dem Himalaya mit dem typischen Darjeeling-Bouquet.

### Classic English Breakfast | FBOP Sommer/Herbst

Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig.

### Classic Earl Grey, aromatisierter Tee | TGFOP Herbst

Die fruchtige Frische der Bergamotte elegant komponiert mit einem vollmundigen Herbst-Darjeeling.

## Grüner Tee

### Classic Green Tea | Frühling

Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

### Classic Morning Dream®, aromatisierter Tee | Sencha

Herausragende Kreation, bei der ein Sencha und zarte Blumenblüten die Aromenfülle exotischer Früchte tragen.



# Teespezialitäten



## Teatime (Auf Vorbestellung)

Zu zwei Könnchen Tee Ihrer Wahl servieren wir Ihnen auf einer Étagère eine Auswahl mit Sandwiches, Gebäck und Kuchen aus unserem vielseitigen Angebot.

Für zwei Personen

19,50€

## Chai Latte

Das Wort „Chai“ kommt aus dem orientalischen Raum und ist ursprünglich nur ein Wort für „Tee“.

In Indien ist Chai das Nationalgetränk: ein würzig-scharfes Heißgetränk aus Milch, Schwarztee und exotischen Gewürzen wie Kardamom, Ingwer, Zimt, Nelken, Fenchel, Anis und Pfeffer.

4,15€



Wir beziehen unseren hochwertigen Tee von der Teemanufaktur Ronnefeldt, die zu den ältesten Teehäusern in Europa gehört. Durch die hochwertige Qualität sind erlesene Teesorten BIO & DE-ÖKO-003 zertifiziert.



DE-ÖKO-003  
Nicht-EU-  
Landwirtschaft

# Für kalte Tage

## Westfälischer Cappuccino

Kaffee Crème mit Weinbrand, Orangenlikör & Sahnehaube

5,50€

## Ruhrpottkaffee

Kaffee mit einem Schuss Rum, Sahnehaube und Zimt

5,50€

## Hausgemachter Eierpunsch

Die himmlische Empfehlung

6,50€

## Eiermelangé

Latte Macchiato mit Eierpunsch & Sahnehaube

6,50€

## Salinenkuss

Heiße Schokolade mit Honiglikör & Sahnehaube

5,50€

## Hausgemachter Glühwein

Mit einem Hauch von Zimt, Vanille & Tonkabohne

4,95€

## Heißer Grog

4,50€



# Kleines Frühstück

## Französisches Frühstück

ein Croissant, Butter & hausgemachte Konfitüre 2,60€

## Kapuziner-Frühstück süß

eine Scheibe Kapuzinerbrot, ein Croissant,  
drei verschiedene hausgemachte Konfitüren und  
eine Portion Butter. 3,75€

## Kapuziner-Frühstück herzhaft

eine Scheibe Kapuzinerbrot, ein Weizenbrötchen,  
zwei Scheiben Käse, zwei Scheiben Schinken,  
hausgemachte Konfitüre und eine Portion Butter. 4,25€

## Rührei-Frühstück

ein Weizen-/ Körnerbrötchen mit Rührei / +0,60€  
natur 3,60€  
mit Kräutern 3,80€  
mit Zwiebeln & Speck 4,90€

---

Unsere „Besonderen“  
servieren wir Ihnen in einer Étagère!

---

# Großes Frühstück

## Schlemmerfrühstück

ein Weizen- und ein Körnerbrötchen, ein Croissant,  
Brot, eine Auswahl an Käse und Aufschnitt,  
Tomate, Gurke, ein gekochtes Ei,  
Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig,  
ein Glas Orangensaft und Kaffee endlos. 16,50€

## Schlemmerfrühstück „Duett“

zusätzlich zum Schlemmerfrühstück:  
ein Brötchen, ein gekochtes Ei,  
ein Glas Orangensaft und Kaffee endlos. 7,50€

## Schlemmerfrühstück „Gourmet Duett“

zusätzlich zum Schlemmerfrühstück „Duett“:  
ein Glas Prosecco, eine Portion Lachs,  
eine Portion Obst, zwei Pralinen  
und ein Stück Kuchen. 9,90€

## Marktfrühstück

Auswahl Brot, Brötchen und Aufschnitt wie  
im Schlemmerfrühstück, ohne Heißgetränk. 9,50€



## Extras zum Frühstück

Croissant	1,50€
Scheibe Brot o. ein Weizenbrötchen	0,95€
Körnerbrötchen	1,20€
Butter o. Remoulade	1,00€
Hausgemachte Konfitüre, Honig oder Nutella	1,10€
Feine Leberwurst	1,20€
Aufschnitt: Schinken, Mortadella, Salami	2,65€
Käse: Camembert, Gouda	2,45€
Scheibe Aufschnitt o. Käse Ihrer Wahl	1,20€
Räucherlachs mit Zwiebeln & Dillcreme	3,95€
Mett mit Zwiebeln	2,00€
Gekochtes Ei	1,20€
Rührei natur o. Spiegelei, zwei Eier	3,00€
Rührei mit Schinken, zwei Eier	4,00€
Rohkost oder Obst der Saison	1,95€
Schale Müsli mit Joghurt o. Milch	3,25€
Portion Quark o. Joghurt	1,20€
Glas frische Vollmilch, warm oder kalt	0,2l   1,90€
Glas Orangensaft	0,1l   1,50€
Orangensaft frisch gepresst	0,2l   4,10€
Flasche Prosecco	0,2l   4,95€

## Kuchen & Torte

### Unsere besonderen Spezialitäten

Herren-Weincreme  
Grillage-Sahnetorte  
Lübecker-Nusssahne  
Prinz-Carl-Schnitte  
Kakaostange  
Butterkuchen  
Apfelstrudel  
Plundergebäck  
Obstkuchen der Jahreszeit

---

„Allem kann ich widerstehen,  
nur der Versuchung nicht.“  
*Oscar Wild*

---

### Unsere Auswahl

Wir servieren Ihnen gerne Köstlichkeiten aus unserem Kuchen- und Tortensortiment in unserem Café.  
Bitte wählen Sie Ihren gewünschten Kuchen an der Theke in unserem Verkaufsbereich aus, oder lassen Sie sich von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Service über unser vielseitiges Angebot informieren.

**Caféaufschlag 0,60 €**





# *Kleine feine Küche*

## **Schnittchen**

mit Aufschnitt: Schinken, Mortadella o. Salami	6,50€
mit Käse: Camembert o. Gouda	5,50€
zusätzlich ein Spiegelei	1,80€

## **Halbes Brötchen**

mit frischem Belag Ihrer Wahl & Rohkostgarnitur	
Thunfisch	2,00€
Mett & Zwiebeln	2,60€
Lachs & Dillcreme	3,30€

## **Baguette**

Alle Baguettes werden mit Tomate, Gurke, Salat, Ei und Butter belegt. Die Baguettes servieren wir Ihnen gerne auch mit Käse überbacken.	
Salami, Schinken und Käse	5,95€
mit Käse überbacken	6,95€

## **Kleines Feines mit Brot**

Toast Hawaii	6,95€
Zwei Spiegeleier o. Rühreier mit Brot	4,80€

# *Kleine feine Küche*

## **Exquisite Suppen**

Hühnersuppe mit Ei o. Nudeln	4,40€
Deftige Gulaschsuppe	4,40€
Tomatencremesuppe	4,40€

## **Köstliche Kleinigkeiten**

Wurstbrötchen aus Blätterteig mit Garnitur	3,40€
Ragout fin mit zwei Scheiben Toast & Butter	6,95€
Ragout fin in Königin Pastete	8,50€
Hausgemachter Kartoffelsalat	3,50€
Zwei Bockwürste mit Kartoffelsalat & Brot	7,50€
Zwei Bockwürste mit Brot & Senf	4,50€

## **Hausgemachte Quiche**

Quiche Lorraine mit Speck & Zwiebeln, oder Gemüsequiche	6,50€
---	-------

## **Unsere Salate**

An unserem Salatbuffet finden Sie eine große Auswahl frischer Blattsalate, gemischter Salate und Antipasti. Sie haben die Wahl zwischen French-, Essig-Öl -, oder Joghurtdressing.	klein 6,50 € groß 8,95 €
--	-----------------------------



# Erfrischungen

## Alkoholfreie Getränke

Gesaris Mineralwasser	0,33l   2,45€    0,66l   4,60€
Gesaris still	0,33l   2,45€
Fanta	0,33l   2,65€
Sprite	0,33l   2,65€
Coca Cola, Coca Cola light	0,33l   2,65€
Schweppes Bitter Lemon	0,2l   2,55€
Malzbier	0,33l   2,80€

## Obstsäfte

Apfel, Orange und Johannisbeere	0,2l   2,65€
Apfelschorle	0,33l   2,65€
Orangensaft, frisch gepresst	0,2l   4,10€

## Alkoholische Getränke

Warsteiner Pils	0,33l   2,80€
Potts Landbier	0,33l   2,80€
Radler	0,33l   2,80€
Alkoholfreies Bier	0,33l   2,80€

# Hochprozentige

Sandemann Sherry, trocken oder medium	2cl   2,50€
Moormanns Paradiesweizen, Kornbrand	2cl   2,30€
Moormanns Aufgesetzter, roter Fruchtbrand	2cl   2,50€
Eierlikör	2cl   2,50€
Amaretto o. Ramazotti   Malteser o. Fernet	2cl   2,70€
Asbach Uralt o. Bruder Heinrich	2cl   3,10€
Cognac	2cl   3,95€

BRENNEREI

**EHRINGHAUSEN**

EST. 1962

## Dinkelkorn Holzfassgelagert - 32% vol

Natürliches Vanille-Aroma, holzig-fruchtige Note – ein unvergleichlicher Charakter. 2cl | 4,95€

## Haselnussgeist - 40% vol

Durch handverlesene und schonend geröstete Nüsse, erhält er der Geist sein intensiv nussiges Aroma. 2cl | 4,95€

## Schlehengeist - 40% vol

Ein herb-fruchtiges Aroma mit einer feinen Mandelnote und einer Reifezeit von bis zu 2 Jahren. 2cl | 4,95€



# Weine

## Weißwein

### Goldberg Riesling trocken

In einem hochgeschätzten Weinberg an der Saar wächst ein klarer, trockener Wein mit angenehmer Frucht und reifer Säure.

0,2l | 4,40€

### Scheus Traum

Üppige Frucht und feine Süße charakterisieren diesen Wein, den man als Everybody's Darling bezeichnen kann.

0,2l | 4,40€

### Bockstein Riesling feinherb

Der steinige Boden des Ockfener Bocksteins lässt würzige Rieslinge wachsen, deren Mineralität durch eine zarte Fruchtsüße ergänzt wird.

0,2l | 4,40€

## Rotwein

### Spätburgunder Rotwein trocken

Aus einem der besten deutschen Rotweingüter im badischen Schlatt stammt dieser aromatisch-feine, gar nicht trocken wirkende Spätburgunder Rotwein.

0,2l | 4,40€

# Sekt

## Roséwein

### Spätburgunder Rosé

Vom gleichen Weingut wie der Rotwein stammt dieser fast milde Rosé, ein echtes Leckerli!

0,2l | 4,40€

## Sekt

Schloss Rheinberg Sekt 0,7l | 16,50€ || 0,2l | 4,40€

Prosecco 0,7l | 18,50€ || 0,2l | 4,95€

Aperol-Spritz o. Hugo 0,2l | 4,95€

### Unsere Empfehlung: Cerdon aus Bugey

Im französischen Jura hat sich eine sehr alte Methode der Sektherstellung erhalten. Dabei wird die Winterzeit genutzt, um die Gärung der Weine aus der roten Gamay-Traube zu unterbrechen. In der Wärme der Frühjahressonne kommt die Gärung in der Flasche zum Abschluss. Auf diese Weise entsteht der überraschend alkoholarme Cerdon. Dieser Sekt ist intensiv fruchtig mit einer zarten Süße, hat eine zarte Roséfärbung und erfreut durch sein feines Mousseux.

0,7l | 21,50€ || 0,1l | 3,95€



# *Danke*

## **Vielen Dank für Ihren Besuch**

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlt haben.  
Ist es uns gelungen Ihnen eine schöne Zeit in unserem Café  
zu bereiten, dann sind nicht nur Sie, sondern auch wir  
zufrieden.

Sollten Sie Anregungen oder Verbesserungsvorschläge  
haben, teilen Sie uns diese mit, wir freuen uns darüber.  
Schön, dass Sie da waren und bis bald!

## **Ihre Familie Telgmann**

Alle Preise sind inklusive der gesetzlich festgelegten  
Mehrwertsteuer und Bedienung.  
Diese Speisekarte ist für 10 € zu erwerben.

