

Hölter's Heimatküche

Vorspeisen - Beginner - Salate

Vitello Tonnato

*Kalbfleisch in Thunfisch-Kapernsauce,
mit einem kleinen Salatbouquet*

15,50€

Carpaccio vom Rinderfilet

*mit Kapern-Creme und Anti-Pasti-Gemüsen
in hellem Balsamico*

15,50€

Unsere Salate „Voller Vitamine“...

Knackige Pflücksalate

*mit Kirschtomaten, Paprika, Karotten und Gurke
in Himbeerdressing*

*mit gebackenem Ziegenkäse,
Walnüssen und Tannenhonig*

Klein (Vorspeise) 8,50€

Groß (Hauptspeise) 15,00€

mit Scampis 16,50€

Hölter's Heimatküche

Suppenküche

Kräuterschaumsüppchen

mit einer

gebratenen Garnele

7,50€

Tomatenessenz

mit Gemüsestreifen

und Ravioli

7,50€

Vegetarisch...

Spinatknödel

auf Tomatenschaum

mit glacierten Gemüse

und Parmesan

15,50€

Hölter's Heimatküche

Fischfang aus dem Weltmeer

*Seeteufelmedaillons
unter der Tomatenkruste
auf Langustino-Schaum,
Risotto und glacierte Gemüse
24,50€*

*Wolfsbarschfilet und Jacobsmuschel
auf Safran-Schaum,
Blattspinat
und tomatisierte Linguine
24,50€*

Hölter´s Heimatküche

Lust auf Fleisch...

Ländliches Schweineschnitzel

„Wiener Art“

mit Pommes frites und knackigen Salaten

16,50€

oder in Champignonkräutersauce

oder in Paprikasauce

mit Pommes frites

und knackigen Salaten

17,50€

Hölter´s Krüstchen

Zwei Schweineschnitzel

mit Pilzkräutersauce

auf Toast, Spiegelei und Salatgarnitur

16,50€

Himmel und Erde

Gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree,

mit glacierten Apfelscheiben,

Schmorzwiebeln und Rotweinjus

18,50€

Schweinemedallions

in Rotwein-Zwiebelsauce

mit Rahmwirsing und Drillingen

19,50€

Hölter's Heimatküche

Lust auf Fleisch...

*Perlhuhnbrust
mit Speckstreifen, Silberzwiebeln
und Kräutern in Rotwein-Jus,
Macaire Kartoffeln und Schwarzwurzelgemüse
23,50€*

*Duo vom
Lammkarree und der Lammhüfte
unter der Kräuterkruste
auf Rosmarin-Jus,
Kartoffelgratin und Speckböhnchen
27,50€*

*Schäufle
vom Holstein Rind in Rotwein,
mediterranen Gemüse und Polenta
22,50€*

*Rumpsteak
in Rotwein-Kräuterjus,
Bratkartoffeln und Kräuterseitlingen,
Kirschtomaten
25,50€*

*Filet und Leber vom Kalb
auf Süßkartoffelpüree
mit glacierten Gemüsen
29,50€*

Hölter's Heimatküche

Leckerer für den süßen Zahn

*Panna Cotta
mit karamellisierten Feigen
und Mangosorbet
8,50€*

*Früchteteller
mit verschiedenen Sorbets und Saucen,
Caipirinha-Schaum
8,50€*

*Warme Schokoladen-Tarte,
Himbeereis, frische Beeren
und Cointreau-Schaum
9,50€*