



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*

16,00€

Duett vom Norwegischen Lachs

*- Terrine und gebeizt -
Kaviarcreme und ein Salatbouquet*

16,50€

Unsere Salate „Voller Vitamine“...

Knackige Pflücksalate

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

*mit gebackenem Ziegenkäse,
Walnüssen und Tannenhonig*

Klein (Vorspeise) 9,50€

Groß (Hauptspeise) 16,00€

mit Scampis 17,50€





Hölter's Heimatküche

Suppenküche

*Kürbissuppe
mit Kürbiskernen, Kernöl
und gebratener Garnele
7,50€*

*Consomme`vom Rind
mit Gemüsestreifen
und Kräuterklösschen
7,50€*

Vegetarisch...

*Spinatknödel
auf Tomatenschaum
mit glacierten Gemüse
und Parmesan
16,00€*

*Linguine
in Kräuterschaum
mit gebratenen Kirschtomaten
und Pilzen
16,00€*





Hölder's Heimatküche

Fischfang aus dem Weltmeer

Zanderfilet

auf Limettenkräutersauce,

kleine Kartoffeln

und gegrillten Kirschtomaten

25,50€

Wolfsbarschfilet und Jacobsmuschel

auf Safran-Schaum,

Blattspinat

und tomatisierte Linguine

26,00€





Hölter's Heimatküche

Lust auf Fleisch...

Ländliches Schweineschnitzel

„Wiener Art“

mit Pommes frites

und knackigen Salaten

17,50€

- mit Champignonkräutersauce

- oder mit Paprikasauce

mit Pommes frites

und knackigen Salaten

18,50€

Hölter's Krüstchen

Zwei Schweineschnitzel

mit Pilzkräutersauce

auf Toast, Spiegelei und Salatgarnitur

17,50€

Schweinemedallions

in Rotwein-Zwiebelsauce

mit Rahmwirsing und Drillingen

21,00€





Hölter's Heimatküche

Lust auf Fleisch...

*Barberie-Entenbrust
auf Himbeer-Essigsauce
Kartoffeltalern und karamellisierten Möhrchen
27,50€*

*Duo vom
Lammkarreé und der Lammhüfte
unter der Kräuterkruste auf Rosmarin-Jus,
Kartoffelgratin und Speckböhnchen
28,50€*

*Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Kartoffel-Kräuterpüree
und glacierten Gemüsen
27,00€*

*Rumpsteak
in Rotwein-Kräuterjus,
Bratkartoffeln und Kräuterseitlingen,
Kirschtomaten
27,00€*

*Gebratene Kalbsleber
auf Süßkartoffelpüree mit glacierten Kaiserschoten,
Schmorzwiebeln und Rotweinsauce
27,00€*

*Medaillons vom Wildschweinrücken
in Sherry-Jus, Schupfnudeln
und Mandelbrokkoli
26,50€*





Hölter's Heimatküche

Leckeres für den süßen Zahn

*Nougat Parfait
mit Eierlikörschaum
Beeren und Krokant
9,00€*

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

*Crème Brûlée
mit Himbeereis, frischen Beeren
und Cointreau-Schaum
8,50€*

