

Hölter's Heimatküche

Vorspeisen - Beginner - Salate

*Geräucherte Entenbrust
mit marinierter roten Beete
und Feldsalat
16,50 €*

*Marinierter Rindertafelspitz
mit grünen Oliven, getrockneten Tomaten
und Schalottenmarinade
16,00 €*

*Marinierter Spargel mit Tatar vom gebeizten Lachs
und mildem Sahne Meerrettich
16,00 €*

Unsere Salate „Voller Vitamine“

*Wildkräutersalat mit Passionsfruchtdressing,
mit Honig gratiniertem Ziegenkäse
und Pecanüssen
Vorspeise 9,90 €
Hauptgang 16,50 €*

*mit Tandoori gewürzten Poulardenbruststreifen
17,00 €*

*mit gegrillten Garnelen
18,00 €*

Hölter's Heimatküche

Suppen

*Milde Bärlauchsuppe
mit Büsumer Krabben
8,00 €*

*Spargelcremesuppe
mit Streifen von der Wachtelbrust
8,50 €*

Vegetarisch

*Fettuccine mit Buchenpilzen,
wildem Brokkoli
und Zitronen-Thymian Schaum
17,00 €*

Hölter's Heimatküche

Fischfang aus Fluss und Meer

*Bachsaiblingsfilet mit wildem Brokkoli,
Rosmarinschmörkes
und mild geräucherter Hollandaise*
27,00 €

*Portion Spargel vom Hof Sanders (250 g)
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
neuen Kartoffeln und gerösteten Schollenfilets*
32,00 €

Hölter's Heimatküche

Lust auf Fleisch

*Ländliches Schweineschnitzel ,Wiener Art'
mit Pommes frites
und kleinem Beilagensalat
18,00 €*

*mit Champignonkräutersauce
oder Paprikasauce
19,90 €*

*Hölter's Krüstchen
mit Champignon-Kräutersauce,
Knoblauchbrot, Spiegelei und Salat
18,90 €*

*Portion Spargel vom Hof Sanders (250 g)
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln
21,00 €*

Wahlweise mit:

*Gemischten Schinken
9,90 €*

*Geschmorten Ochsenbäckchen
14,00 €*

*Schweineschnitzel ,Wiener Art'
10,00 €*

Hölter's Heimatküche

Lust auf Fleisch

*Maispouardenbrust
mit geschmortem Spitzkohl,
gebratenen Kartoffelplätzchen
und Portweinjus
27,00 €*

*Lammrücken
mit breiten Bohnen,
mildem Kartoffel-Bärlauchpüree
und Rosmarinjus
29,00 €*

*Rumpsteak mit Kräuterkruste,
Buchenpilzen, Knöpfe
und leichter Rahmsauce
29,90 €*

Hölter's Heimatküche

Dessert

*Panna Cotta von der Erdbeere
mit Rhabarberkompott
und Sauerrahmeis
9,50 €*

*Lauwarme Apfeltarte
mit weißem Moccaeis
9,00 €*

*Hausgemachtes Eis und Sorbet
Sauerrahmeis, weißes Moccaeis,
Himbeersorbet mit eingelegten Grenadine-Orangen
und Crumble
9,50 €*