

Hölter's Heimatküche

Vorspeisen - Beginner - Salate

*Entenlebermousse
mit eingelegten wilden Feigen
und rotem Mangoldsalat
16,50 €*

*Geröstete argentinische Rotgarnelen
mit Tomaten-Basilikumtarte und Wildkräutern
16,50 €*

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

Unsere Salate „Voller Vitamine“

Wildkräutersalat mit Passionsfruchtdressing,

Wahlweise ...

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

oder

*mit Tandoori gewürzten Poulardenbruststreifen
17,00 €*

oder

*mit gegrillten Garnelen
18,00 €*

Hölter's Heimatküche

Suppen

*Schaumsuppe von der Erbse
mit gerösteter Jakobsmuschel*
8,50 €

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

Vegetarisch

*Getrüffelte Gnocchi
mit Frühlingslauch, Kichererbsen
und weißem Tomatenschaum*
17,50 €

Hölter's Heimatküche

Fischfang aus Fluss und Meer

*Gerösteter Seeteufel mit Selleriepüree,
feinem Mettwurst-Kartoffelpüree
und Rieslingschaum*
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
Zwei Schweineschnitzel 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

*Perlhuhnbrust
mit gerösteter gelber Beete,
Bulgur und Sauce Tajin
27,00 €*

*Geschmorte Lammschulter
mit dicken Bohnen, Fregola Sarda
und Parmesanschaum
27,00 €*

*Onglet vom Rind (Nierenzapfen)
mit Erbsenrisotto, Shiitake-Pilze
und Rotweinschalottenjus
29,00 €*

Hölter's Heimatküche

Dessert

*Griesflammerie
mit marinierten Erdbeeren
und Sauerklee-Eis
9,50 €*

*Mousse von der Vollmilchschokolade
mit karamellisierter Banane
und Kakaobohnen-Eis
9,00 €*

*Hausgemachtes Eis und Sorbet
Kakaobohnen-Eis, Sauerklee-Eis,
Guavensorbet mit eingelegter Ananas
9,50 €*