

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 €*

*Wildkräutersalat mit Passionsfruchtdressing,
mit Honig gratiniertem Ziegenkäse,
Pfifferlingen, und Pecanüssen
17,00 €*

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 €

*Pfifferlingsuppe
mit confiertem Entenkeulenfleisch
und Aprikosen*
9,50 €

Vegetarisch

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

*Parpadelle
mit Pfifferlingsrahm*
18,00 €

Hölter's Heimatküche

Fischfang aus Fluss und Meer

*Gerösteter Seeteufel
mit Selleriepüree,
feinem Mettwurst-Kartoffelpüree
und Rieslingschaum
27,00 €*

*Gebratenes Knurrhahnfilet
mit Stielmus,
Meerrettichgraupen
und Beurré blanc
27,00 €*

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 €*

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 €*

*Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Pfifferlingen,
Kartoffelpüree von Röstkartoffeln
und Sherryrahm
28,00 €*

Hölter's Heimatküche

Dessert

*Hölter's „Schwarzwälder Kirsch“
Warmer Kirschwasser-Sahneschaum
mit Kirschmousse
und Eis von der Zartbitterschokolade
10,00 €*

*Vanillemousse
mit Aprikosenröster
und Honig-Thymian-Eis
9,50 €*

*Hausgemachtes Eis und Sorbet
Schokoladen-Eis, Honig-Thymian-Eis,
Guavensorbet mit eingelegter Ananas
9,50 €*