

Hölter's Heimatküche

Vorspeisen - Beginner - Salate

*Gegrillte Jakobsmuscheln
mit Minimozzarella,
geschmorten Kirschtomaten und Pesto*
16,50 €

*Rosa Rinderhüfte
mit marinierten Belugalinsen*
16,50 €

*Marinierter Pulpo
mit provenzialischem Gemüse
und milder Knoblauchcreme*
16,50 €

Unsere Salate „Voller Vitamine“

Wildkräutersalat mit Himbeer-Balsamico-Dressing,

Wahlweise ...

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

oder

mit süßer Chilisaucе gewürzten Poulardenbruststreifen
17,00 €

oder

mit gegrillten Garnelen
18,00 €

Hölter's Heimatküche

Suppen

*Feine Kartoffelsuppe
mit gebratenen Kräutersaitlingen
9,50 €*

*Mais-Currysuppe
mit Eismeergarnelen
9,50 €*

Vegetarisch

*Spinat-Ricotta-Tortellini
mit grünem Spargel
und Sauce von Zitrusfrüchten
19,00 €*

*Kürbisgnocchi
mit Ringelbete
und Meerrettichsauce
18,00 €*

Hölter's Heimatküche

Fischfang aus Fluss und Meer

*Gebratener Adlerfisch
mit grünem Spargel, Basmatireis
und Kaffir-Limetten-Sud
27,00 €*

*Geröstetes Zanderfilet
mit Schmandsauerkraut, Schmelzkartoffeln
und Schwerter Senfsauce
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

*Entenbrust
mit Belugalinsen, Kürbisgnocchi
und Jaipur-Curry-Sud
29,00 €*

*Entrecôte vom Rind
mit Rahmspinat, Kartoffelgratin
und Trüffeljus
30,00 €*

*Schweinefilet
mit rotem Mangold, Süßkartoffelpüree
und tasmanischer Pfefferjus
27,00 €*

*Lammrückenfilet
mit Romanesco, Spinat-Ricotta-Tortellini
und Rosmarinjus
28,00 €*

Hölter's Heimatküche

Dessert

*Birnentarte
mit Eis von Dörripflaumen
9,50 €*

*Schokoladenlasagne
mit eingelegten Kumquats
und Mangosorbet
10,00 €*