

Hölter's Heimatküche

Vorspeisen - Beginner - Salate

*Gebeizter Lachs
mit lauwarmem Kürbis-Kartoffelsalat
und Orangen-Olivenölcreme
16,00 €*

*Vitello Tonnato mit Kapernbeeren,
Limonen und roter Mangoldsalat
16,50 €*

*Eingelegte rosa Entenbrust
mit Zuckerschoten, Haselnussmarinade und Feldsalat
16,50 €*

Unsere Salate „Voller Vitamine“

*Wildkräutersalat mit Himbeer-Balsamico-Dressing,
mit Honig gratiniertem Ziegenkäse und Pecanüssen
Vorspeise 9,90 €
Hauptgang 16,50 €*

*Romanasalat mit Parmesandressing
(oder Himbeer-Balsamico-Dressing) und Croûtons
11,00 €*

Wahlweise ...

*mit Poulardenbruststreifen
17,00 €*

oder

*mit gegrillten Garnelen
18,00 €*

Hölter's Heimatküche

Suppen

*Suppe vom Butternusskürbis
mit Teriyaki eingelegter Rinderhüfte
9,50 €*

*Pastinakensuppe
mit Orange und gebeiztem Lachs
9,50 €*

Vegetarisch

*Feine Spaghettini
mit Nusspesto, gebratenem Kopfsalat
und Petersilienschaum
19,00 €*

*Steinpilz-Gnocchi
mit geröstetem Kürbis
und milder Ingwersauce
18,50 €*

Hölter's Heimatküche

Fischfang aus Fluss und Meer

*Gebratenes Seelachsrückfilet
mit geröstetem Kürbis, Couscous
und Noilly-Prat-Sauce
27,00 €*

*Rotzungenfilet
mit gebratenem Kopfsalat, Kartoffelpüree
und Chorizo-Sud
28,00 €*

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

*Gebratene Blutwurst „Haus Hölter“ vom Hof Klöcker
mit Kartoffel-Kräuterpüree,
Quittenkompott und Rotwein-Schalottenjus
23,00 €*

*Hirschrücken mit Walnusskruste,
gerösteter Semmelplätzchen,
Rosenkohl und Cassis-Jus
30,00 €*

*Kalbsfilet mit geschmortem Spitzkohl,
Steinpilz-Gnocchi
und BBQ-Pfeffersauce
32,00 €*

Hölter's Gänsezeit

*Bitte wählen Sie als Sättigungsbeilage zwischen
Kartoffelklößen oder gebratenen Serviettenknödeln ...*

*Gänsekeule mit Rotkohl,
Bratapfel und Majoranjus
30,00 €*

*Gänsebrust mit Rotkohl,
Bratapfel und Majoranjus
32,00 €*

Hölter's Heimatküche

Dessert

*Crème brûlée von Nougat
mit eingelegten Mini-Feigen
und Quittensorbet
9,50 €*

*Marzipanmousse
mit Birnenragout und Cassisorbet
9,50 €*

*Gefüllter Bratapfel
mit Vanillesauce und Amarettinies
9,50 €*