

Hölter's Heimatküche

Vorspeisen - Beginner - Salate

*Geräucherter Lachs
mit Rote-Bete-Apfelsalat
und milder Meerrettichcreme
16,00 €*

*Gebackener Schafskäse
mit Thymian, Taboulé-Salat
und Balsamico-Pinienkernmarinade
16,00 €*

*Carpaccio vom Rind
mit Pesto und gehobeltem Parmesan
17,00 €*

Unsere Salate „Voller Vitamine“

Wildkräutersalat mit Himbeer-Balsamico-Dressing,

Wahlweise ...

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

oder

*mit Teriyaki marinierten Poulardenbruststreifen
17,00 €*

oder

*mit gegrillten Garnelen
18,00 €*

Hölter's Heimatküche

Suppen

*Grüne Spargelsuppe
mit gegrillter Garnele
9,50 €*

*Geflügelconsommé mit Wurzelgemüse
und kleinen gefüllten Nudelsäckchen
9,50 €*

Vegetarisch

*Feiner Blumenkohl mit Feigenravioli
und Curry-Zitronengrasschaum
18,50 €*

*Bulgur mit kleinem Kohlgemüse (Red Sprout),
Kürbis und Béarnaise
18,50 €*

Hölter's Heimatküche

Fischfang aus Fluss und Meer

*Geröstetes Heilbuttfilet
mit gedämpftem Lauch,
mild geräuchertem Kartoffelpüree
und Rieslingsauce*

28,00 €

*Gegrillte Garnelen mit Bulgur,
Blumenkohl und Curry-Zitronengrasschaum*

28,00 €

Hölter's Heimatküche

Lust auf Fleisch

*Brust vom Schwarzfederhuhn
mit kleinem Kohlgemüse (Red Sprout),
Feigenravioli und Molejus
28,00 €*

*Gekochte und gepökelte Rinderbrust
mit Möhren-Kartoffel untereinander
und Sauce vom groben Dijon Senf
25,00 €*

*Rücken vom Susländer Schwein
mit geschmorten Schweinebäckchen,
Eiszapfen (milder Mini-Rettich), Salsiccia-Risotto
und Jus von langem Pfeffer
28,00 €*

*Angus-Rinderfilet
mit Schwarzwurzeln,
Quinoa und Sauce Foyot
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 €*

Hölter's Heimatküche

Dessert

*Mousse von Cassis
mit eingelegten Mandarinen
und Eis von Milchreis
10,00 €*

*Panna Cotta von Mandel- und Haselnüssen
mit Birnensorbet
9,50 €*