

Hölter's Heimatküche

Vorspeisen - Beginner - Salate

*Tatar vom geräucherten Lachs mit Pomelo,
Misocreme, und rotem Mangoldsalat*
16,50 €

*Geschmorte, marinierte Paprika
mit Manchego und grüner Olivencreme*
16,00 €

*Marinierte Poulardenbrust
mit braunen Buchenpilzen und Wildkräutersalat*
16,50 €

Unsere Salate „Voller Vitamine“

Wildkräutersalat mit Himbeer-Balsamico-Dressing,

Wahlweise ...

mit Honig gratiniertem Ziegenkäse und Pecanüssen
Vorspeise 10,50 €
Hauptgang 17,00 €

oder

mit Kräuterbutter marinierten Poulardenbruststreifen
17,50 €

oder

mit gegrillten Garnelen
18,50 €

Hölter's Heimatküche

Suppen

*Schaumsuppe von der Artischocke
mit mildem Knoblauch und geschmorter Paprika*
9,50 €

*Schaumsuppe von Pilzen
mit jungem Lauch und rosa Entenbrust*
9,50 €

Vegetarisch

*Gemüsemaultaschen
mit braunen Buchenpilzen, grünem Spargel
und Portweinsauce*
19,00 €

*Gefüllte Tomaten-Basilikum-Gnocchi
mit gerösteten Artischocken, Frühlingslauch
und Zitronen-Thymiansauce*
19,00 €

Hölter's Heimatküche

Fischfang aus Fluss und Meer

*Gegrillte Meerbarbenfilets mit Staudensellerie,
Rote-Bete-Ravioli und Orangen-Koriandersud*
29,00 €

*Gebratenes Kabeljau-Rückenfilet
mit Büsumer Krabben, gerösteten violetten Urkarotten,
Kräuter-Graupenrisotto und Senfsauce*
29,00 €

Hölter's Heimatküche

Lust auf Fleisch

*Confierte Kaninchenkeule
mit Blumenkohlpüree, mildem Chorizo-Kartoffelpüree
und Madeirasauce
28,00 €*

*Schweinefilet
mit Belugalinsen, karamellisierten Äpfeln,
Blutwurstravioli und Sud von Röstzwiebeln
28,00 €*

*Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Limonenseitlingen, Süßkartoffelpüree
und Jus von langem Pfeffer
29,00 €*

*Maispouardenbrust
mit braunen Buchenpilzen, gebratenem Semmelplätzchen
und Rotweinschalottenjus
29,00 €*

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

*Panna Cotta von Sauerklee
mit Nektarinenröster und Brombeersorbet
10,00 €*

*Mille-feuille mit Mousse von weißer Schokolade,
marinierten Erdbeeren und Grand-Marnier-Eis
10,00 €*