

Hölter's Heimatküche

Mein Lokal, Dein Lokal Menü

*Für kurze Zeit servieren wir Ihnen
unsere Gewinnergerichte aus der Sendung*

Gebeizter Lachs
mit lauwarmem Kürbis-Kartoffelsalat
und Orangen-Olivenölcreme

Rehrücken mit Walnusskruste,
Rosenkohl, Pastinakenpüree,
geröstetes Semmelplätzchen
und Cassisjus

Crème brûlée von Nougat
mit eingelegten Mini-Feigen
und Quittensorbet

Weissburgunder & Chardonnay
*Duft nach Steinobst, weiße Blüten. Am Gaumen:
Präzise volle Frucht, tolles Volumen, schöne
Mineralität. Reife, Fülle, frische Birne, Süffigkeit,
feines Säurespiel, Schmelz und große Länge.*

Sardasol Reserva
*Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon.
Tiefe zinnoberrote Farbe. Anhaltend
und komplex im Aroma. Fassausbau. Vegan*

Heißgetränk nach Wahl

Menüpreis 55 € | Begleitende Getränke 10 €

Zu jedem Gang servieren wir den passenden 0,1l Wein oder ein Heißgetränk nach Wahl

**MEIN LOKAL
DEIN LOKAL**
DER PROFI KOMMT