

Hölter's Heimatküche

Vorspeisen - Beginner - Salate

*Geröstete argentinische Rotgarnelen
mit Maispüree und Olivenöl mit Kalamata-Oliven*
16,50 €

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

*Glasiertes Kalbsbries
mit Limonen-Sojawürze und Pilzduxelles*
17,00 €

Unsere Salate „Voller Vitamine“

Wildkräutersalat mit Himbeer-Balsamico-Dressing,

Wahlweise ...

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

oder

in Kräuterbutter marinierte Pouladenbruststreifen
17,50 €

oder

mit gegrillten Garnelen
19,00 €

Hölter's Heimatküche

Suppen

*Süßkartoffelsuppe
mit Kalbsbries und grünem Spargel
10,00 €*

*Mildes Ingwer-Weißweinsüppchen
mit in Soja eingekochtem Kürbis, Zuckerschoten,
Chiliöl und argentinischer Rotgarnele
10,00 €*

Vegetarisch

*Risotto von Buchenpilzen
mit wildem Brokkoli, glasierten Perlzwiebeln
und Rotweinbutter
19,00 €*

*Blattspinat mit Birne, Pekannüssen,
Spinatravioli und Sauce vom Fourme d'Ambert
19,00 €*

Hölter's Heimatküche

Fischfang aus Fluss und Meer

*Gegrillter Wolfsbarsch
mit grünem Spargel, Kartoffel-Stockfischpüree
und Zitronensud
29,00 €*

*Saint-Pierre
mit Mangold, Kürbisravioli
und Sauce von Garam Masala
29,00 €*

Hölter's Heimatküche

Lust auf Fleisch

*Rehrücken mit Walnusskruste,
Rosenkohl, Pastinakenpüree, geröstetes Semmelplätzchen
und Cassisjus*
33,00 €

*Panhas vom Hof Klöcker
mit Mangold, Kartoffelstampf
und Rübenkraut-Senf-Jus*
23,00 €

*Entrecôte vom Rind
mit geshmortem Chicorée, Kartoffelgratin
und Jus von tasmanischem Pfeffer*
32,00 €

*Entenbrust mit Schwarzwurzeln,
Buchenpilzen, Knöpfle und Orangenjus*
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

*Mousse von Zartbitterschokolade
mit Knusper, eingelegten Grenadine-Orangen
und Kakaobohnen-Eis
11,00 €*

*Crème brûlée von Nougat
mit eingelegten Mini-Feigen
und Quittensorbet
11,00 €*