

Hölter's Heimatküche

Vorspeisen - Beginner - Salate

*Geräucherte Forelle
mit Apfel, roter Beete
und milder Wasabi-Creme*
16,50 €

*Entenleber
mit Quittenkompott
und Pinienkern-Vinaigrette*
17,50 €

*Geröstete Jakobsmuschel
mit Kürbispüree und milder Ingwer-Vinaigrette*
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

*Feine Kartoffelsuppe
mit geräucherter Entenbrust
und Staudensellerie
10,00 €*

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

Vegetarisch

*Geröstete Artischocken
mit geschmorten Tomaten, Fregola Sarda
und Zitronensud
19,00 €*

*Couscous mit Kerbelknolle
und Rote-Bete-Butter
19,00 €*

Hölter's Heimatküche

Fischfang aus Fluss und Meer

*Gegrillter Wolfsbarsch
mit gerösteten Artischocken, geschmorten Tomaten,
Fregola Sarda und Zitronensud*
30,00 €

*Gerösteter Saibling
mit Sellerie, Couscous
und Rote-Bete-Butter*
29,00 €

Hölter's Heimatküche

Lust auf Fleisch

*Geschmorte Kalbshaxe
mit Ringelbete, Graupen
und Rotwein-Schalotten-Jus
30,00 €*

*Lammrücken
mit Kerbelknolle, geträufelten Gnocchi
und Liebstöckel-Jus
31,00 €*

*Geschmorte Rinderschulter
mit kleinen Kräuterseitlingen, grünem Spargel,
Sellerie-Mousseline, Kartoffelgratin
und tansanischer Pfefferjus
30,00 €*

*Perlhuhnbrust
mit Schwarzkohl, Süßkartoffelpüree
und Szechuan-Pfeffer-Jus
30,00 €*

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

*Baba au rhum
mit Vanilleeis
11,00 €*

*Mousse von der Banane
mit eingekochter Ananas und Exoticsorbet
11,00 €*