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
16,50 €

Rilette von der Gans
Mit marinierter gelben Bete, geröstete Mandeln
und schwarze Johannisbeerreduktion
16,50 €

Glasierte Gänseleber
mit Feldsalat, Croûtons, Pekanüssen, Passionsfruchtdressing
und Preiselbeermarinade
16,00 €

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 Poulardenbruststreifen
17,50 €

oder
mit gegrillten Garnelen
19,00 €

Hölter´s Heimatküche

Suppen

Gänseconsommé
mit Orangen, schwarzen Walnüssen, Wurzelgemüse
und Gänsefleisch
10,00 €

Mildes Ingwer-Weißweinsüppchen
mit in Soja eingelegtem 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

Geschnetzeltes vom Rehfilet
mit Kartoffel-Schinkenpüree, Feldsalat
und Passionsfruchtdressing
31,00 €

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

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

Hölter's Gänsezeit

Bitte wählen Sie als Sättigungsbeilage zwischen
Kartoffelklößen oder gebratenen Serviettenknödeln …

Gänsebrust und -keule
mit Rotkohl, Bratapfel
und Majoranjus
36,00 €

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 €