

Hölter's Heimatküche

Vorspeisen - Beginner - Salate

*Allerlei von Räucherfischen
mit Preiselbeer-Meerrettich
und kleiner Salatgarnitur
15,50€*

*Marinierter Kalbstafelspitz,
Rote Bete Carpaccio,
Kräuterschaum,
mit kleiner Salatgarnitur
15,50€*

Unsere Salate „Voller Vitamine“...

*Knackige Pflücksalate
mit Kirschtomaten, Paprika, Karotten und Gurke
in Himbeerdressing*

*mit gebackenem Ziegenkäse,
Walnüssen und Tannenhonig*

Klein (Vorspeise) 8,00€

Groß (Hauptspeise) 14,50€

mit Scampis 16,00€

Hölter's Heimatküche

Suppenküche

*Zucchinirahmsuppe
mit gegrillten Kirschtomaten*

7,50€

*Beeftea vom Rind
mit Gemüsestreifen und Kräuterravioli*

8,00€

Vegetarisch...

*Spinatknödel
auf Tomatenschaum
mit glacierten Gemüsen
und Parmesan*

15,50€

Hölter's Heimatküche

Fischfang aus dem Weltmeer

*Doradenfilets
auf Tomaten-Blattspinat
mit Weißweinsauce
und Drillingen
19,50€*

*Verschiedene gegrillte Fischfilets
auf Krabbenrisotto,
feines Gemüse
und Hummerschaum
24,50€*

Hölter's Heimatküche

Lust auf Fleisch...

Ländliches Schweineschnitzel

„Wiener Art“

mit Pommes frites

und knackigen Salaten

15,50€

oder in Champignonkräutersauce

oder in Paprikasauce

mit Pommes frites

und knackigen Salaten

16,50€

Hölter's Krüstchen

Zwei Schweineschnitzel mit Pilzkräutersauce

auf Toast, Spiegelei und Salatgarnitur

16,00€

Himmel und Erde

Gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree,

mit glacierten Apfelscheiben,

Schmorzwiebeln und Rotweinjus

18,50€

Schweinemedallions

in Rotwein-Zwiebelsauce

mit Rahmwirsing und Drillingen

19,50€

Hölter's Heimatküche

Lust auf Fleisch...

*Barbarie Entenburst
auf Portweinsauce
mit feinen Gemüsen und Gnocchis
26,50€*

*Lammrücken
unter der Kräuterkruste mit Kartoffel-Gratin
und glacierten Gemüsen
28,50€*

*Kalbsleber
auf Süßkartoffelpüree
mit geschmorten Zwiebeln,
Rotweinsauce und Kaiserschoten
25,50€*

*Tournedos vom Rinderfilet
auf Rotwein-Trüffeljus
mit Marktgemüse
und Kartoffelnocken
30,50€*

*Kikok-Hähnchenbrust auf Rotweinjus,
gegrillte Kirschtomaten
und Risotto
24,50€*

Hölter's Heimatküche

Leckerer für den Süßen Zahn

*Pumpnickelcreme
mit Kirschwasser, Schattenmorellen
und Vanilleschaum*

7,00€

*Crème Brûlée
von der Tonkabohne mit Cassis-Sorbet
und frischen Waldfrüchten*

7,50€

*Mangoparfait
mit einer Kokosschnitte,
Fruchtsauce und frischen Beeren*

8,50€