

Holter Schloßkrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette, einfach so
mit Aioli
dreißig

Gebratene Garnelen (4 Stück)
mit Aioli und Kräuterbaguette
zwölf

Frische Bratwurst
vom Duroc Bio Schwein,
an Kartoffel-Feldsalat mit Preiselbeeren
zwölf

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Gemüse
und Eierstich
sechsfünf

Cremesüppchen
von der Strauchtomate
mit Basilikumsahne und Toppinky
sechsnunzig

...aus der Patisserie

Apfel-Vanillecrumble
mit Schmand-Sahnecreme
sechsfünf

Rosmarin Panna Cotta
mit Himbeersoße und Krokant
sechsfünf

Klassische Herrencreme
fünfneunzig

Portion Cataplana

Portugiesischer Fischeintopf
mit Lachs, Barsch, Garnele, Muscheln
und reichlich Einlage, Baguette
vierzehnfünfzig

achtfünfzig (als Vorspeise)

Hausgemachte

Rote-Bete-Linsen-Spinatbratlinge
auf warmen Linsensalat
mit herzhaftem Senfdip
fünfzehn



Handgemachte Teigtaschen
gefüllt mit Mozzarella &
sonnengetrockneten Tomaten
auf Tomaten-Basilikum-Sugo
Rucola und Parmesan
fünfzehn



**Handgemachte
Ravioloni**

gefüllt mit Pilzmousse,
serviert mit gebratenen Pilzen
sechzehnfünfzig



Gelbes Thai Curry
mit Paprika, Möhren,
Rote Bete, Spitzkohl,
gebratenen Streifen von der Pu
und Fusilloni
fünfzehnfünfzig



möglich

Holter Schloßkrug

Hotel | Restaurant

**Löffelzart geschmorte
Ochsenbäckchen**
in Rotwein-Gemüsetunke,
glasierter Spitzkohl mit
Möhrenblümchen
Risoléekartoffeln
achtzehnfünfzig

**Medaillons vom Schweinefilet
im Speckmantel,**
auf Pfefferrahmsoße
Mini Rösti und
Blattsalate in Vinaigrette
achtzehnneunzig

Holter Krüstchen
Paniertes Schnitzel vom
Schweinerücken
mit gebratenen Pilzen,
an knackigen Salaten in feiner
Vinaigrette,
serviert mit knusprigen Bratkartoffeln
fünfzehnneunzig

**Original Wiener Schnitzel
vom Kalbsrücken,**
mit Speckböhnchen
und knusprigen Bratkartoffeln
zwanzigfünfzig

Über Allergene und Zusatzstoffe
informieren wir gerne persönlich
und in einer separaten Speisekarte

Gebratenes Zanderfilet
auf Safranrahmsoße,
Blattspinat und violetten Kartoffeln
neunzehnfünfzig

Maishähnchenbrust
auf gebratenem grünen Spargel
Risoléekartoffeln
neunzehnfünfzig

Piccata von der Hähnchenbrust,
in Ei-Parmesanhülle
auf pikantem Tomatensugo
handgemachten Bandnudeln
Salate in Kräutervinaigrette
siebzehnfünfzig

Kotelett vom Duroc Bio Schwein,
mit hausgemachter Kräuterbutter
glasierte Kaiserschoten
Risoléekartoffeln
neunzehnfünfzig

Rumpsteak vom Angus Rind
mit Schmorzwiebeln
und hausgemachter Kräuterbutter
Speckböhnchen
Steakhouse-Kartoffelspalten
fünfundzwanzigfünfzig

Rinderfilet vom Angus Rind
mit gebratenen Pilzen,
Bratkartoffeln
und Salaten der Saison
neunundzwanzigfünfzig