

# 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*

**Rhabarber-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)*

**Handgemachte Teigtaschen**  
mit grünem Spargel & Ricotta gefüllt  
auf gebratenem grünen Spargel  
und Austernpilzen  
*siebzehn*



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



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



möglich

# Holter Schloßkrug

Hotel | Restaurant

**Ganze Scholle, gebraten**  
mit Garnelen & Croutons  
Butterkartoffeln & Salate der Saison  
*neunzehn*

**Filet vom Eismeersaibling**  
auf gebratenen  
grünem und weißem Spargel  
mit handgemachten Gnocchi  
*zweiundzwanzigfünfzig*

**Medaillons vom Schweinefilet**  
**im Speckmantel,**  
auf Pfefferrahmsöße  
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

**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*