

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
neunzehnfüfzig

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

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

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

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