

# Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

**Ofenfrisches Kräuterbaguette,**  
einfach so mit hausgemachter Aioli  
*vierfünfzig*

**Gebratene Garnelen (4 Stück)**  
mit hausgemachter Aioli und Kräuterbaguette  
*dreizehnfünfzig*

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

**Herbstliche Blattsalate**  
in feiner Apfelvinaigrette  
mit gebratener Gänseleber, Äpfeln und Kräuterbaguette  
*vierzehnfünfzig*

**Rinderkraftbrühe**  
mit Markklößchen, Gemüse und Eierstich  
*sechsfünfzig*

**Cremesüppchen vom Muskatkürbis**  
mit Kürbiskernpesto und Kräuterbaguette  
*sechsneunzig*

# Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

***Handgemachte Schwarze Tortelloni***  
*gefüllt mit Lachsmousse auf Safranrahm  
mit gebratenen Garnelen  
siebzehnfünfzig*

***Handgemachte Teigtaschen***  
*gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella & Basilikum  
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*



auch vegan möglich

# Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

## ***Deftiger Grünkohl***

*mit Kassler, Mettwurst und Kohlwurst  
Bratkartoffeln  
sechzehnfüfzig*

## ***Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,***

*auf Pflaumen-Chili-Ingwersoße, Mini Rösti und  
Blattsalate in Rahmdressing  
neunzehnfüfzig*

## ***Holter Krüstchen***

*Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit gebratenen Pilzen,  
an knackigen Salaten in feiner Vinaigrette,  
serviert mit knusprigen Bratkartoffeln  
sechzehnneunzig*

## ***Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,***

*mit Zitrone, Kapern und Sardellen  
serviert mit Speckböhnchen und knusprigen Bratkartoffeln  
einundzwanzigfüfzig*

# Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

***Gebratenes Filet vom Seesaibling***  
*auf Kartoffel-Kürbispürrée*  
*mit gebratenen Austernpilzen und Pesto von der Kapuzinerkresse*  
*zweiundzwanzigfünfundzig*

***Rosa gebratene Lammfilets***  
*auf mediterranen Gemüse*  
*Rosmarinjus & Kartoffelgratin*  
*zweiundzwanzigfünfundzig*

***Löffelart geschmorte Ochsenbäckchen***  
*in Rotwein-Gemüsetunke,*  
*glasierter Spitzkohl mit Möhrenblümchen*  
*Risoléekartoffeln*  
*neunzehnfünfundzig*

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

# Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

## **Hausgemachtes Kürbisparfait**

mit Orangen-Physalisragout und karamellierten Kürbiskernen  
*siebenfünfzig*

## **Crème brûlée von der Tonkabohne**

mit Schwarzem - Sesam - Eis  
*siebenneunzig*

## **Coupe Denmark**

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße  
und Sahnehaube  
*sechsneunzig*

## **Eis Advocaat**

Vanilleeis mit Cointreau mariniert,  
Schokospänen, Sahnehaube und hausgemachtem Eierlikör  
*sechsneunzig*

## **Affogato**

1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen  
*dreineunzig*

## **Eiskalter Genuss**

1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme „Etzerodt“  
mit feiner Himbeersoße  
*dreineunzig*

1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme  
mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen  
*dreineunzig*

1 Kugel Schokoladeneis  
mit Baileys Irish Cream aufgegossen  
*dreineunzig*