

Holter Schloßkrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette, einfach so
mit Aioli
dreißig

Gebratene Garnelen (4 Stück)
mit Aioli und Kräuterbaguette
zwölf

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Gemüse
und Eierstich
fünf

Cremesüppchen von der Strauchtomate
mit Ginsahne
sechs

Handgemachte Teigtaschen
gefüllt mit getrockneten Tomaten,
Mozzarella & Basilikum
auf Tomaten-Basilikum-Sugo
Rucola und Parmesan
fünf

**Handgemachte
Schwarze Teigtaschen**
gefüllt mit Lachsmousse,
in Safranrahm,
mit gebratenem Lachsfilet
achtzehn

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

Holter Schloßkrug

Hotel | Restaurant

Kotelett vom Duroc Bio Schwein
mit hausgemachter Kräuterbutter,
glasiertem Spitzkohl
und Schwenkkartoffeln
neunzehnfünfzig

Mini Haxe
auf Rahmsauerkraut
Malzbiersoße & Risolékarkartoffeln
dreizehnneunzig

**Medaillons vom Schweinefilet
im Speckmantel,**
auf Pflaumen-Chili-Ingwersoße
Mini Rösti und
Blattsalate in Rahmdressing
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

Tafelspitz vom Rind
auf Meerrettichrahm,
Salzkartoffeln,
glasierter Spitzkohl mit Möhrenblümchen
achtzehnfünfzig

Zanderfilet, auf der Haut gebraten,
auf mediterranen Gemüsen und
handgemachten Gnocchi in Olivenöl
geschwenkt
einundzwanzigfünfzig

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

Feines Wildragout
mit gebratenen Pilzen & Preiselbeerbirne,
Rosenkohl & hausgemachte Butterspätzle
siebzehnfünfzig

Gebratene Maishähnchenbrust,
auf mediterranen Gemüsen und
handgemachten Gnocchi
in Olivenöl geschwenkt
achtzehnfünfzig

Löffelart geschmorte Ochsenbäckchen
in Rotwein-Gemüsetunke,
glasierter Spitzkohl mit Möhrenblümchen
Risolékartoffeln
achtzehnfünfzig