

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

Paprikaschaumsüppchen
mit Apfel-Kartoffelstampf
und Maronenravioli
sieben

Winterliche Blattsalate
in Waldbeerdressing mit Beeren garniert
und gebratenen Wachtelbrüten
Kräuterbaguette
dreizehn (Vorspeise) sechzehn (Hauptspeise)

Salate der Saison
mit Tomaten, Gurke, Möhren und Paprika
in feiner Vinaigrette
mit gebratenen Pilzen, Kräuterbaguette
dreizehn

**Hausgemachte
Rote-Bete-Linsen-Spinatbratlinge**
auf warmen Linsensalat
mit herzhaftem Senfdip
fünf



Handgemachte Teigtaschen
gefüllt mit Ricotta & Spinat
auf Tomaten-Basilikum-Sugo
Rucola und Parmesan
fünf



**Handgemachte
Ravioli**
gefüllt mit Pilzmousse,
serviert mit gebratenen Pilzen
sechzehn



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



möglich

Holter Schloßkrug

Hotel | Restaurant

Schweinefiletspitzen,
in feinem Pilzrahm,
mit Kartoffelkroketten
und Wintergemüsen
siebzehnfünfzig

Mini Haxe
auf Rahmsauerkraut
Malzbiersoße & Risolékarkartoffeln
dreizehnneunzig

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

Tafelspitz vom Rind
auf Meerrettichrahm,

Salzkartoffeln,
glasierter Spitzkohl mit Möhrenblümchen
achtzehnfünfzig

Deftige Rinderrouladen
in kräftiger Tunke,
Rotkohl & hausgemachte Butterspätzle
siebzehnfünfzig

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

Filet vom Winterkabeljau (Skrei),
Haut gebraten,
auf Kernen von Dicke Bohnen
mit Shi Take Pilzen
handgemachten Bandnudeln
Proseccorahm
einundzwanzigfünfzig

Gebratene Forelle
mit Zitrone und Mandelbutter,
Salate der Saison in Kräutervinaigrette
Salzkartoffeln
achtzehnfünfzig