

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette,
einfach so mit hausgemachter Aioli
vierfünfzig

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

Feine Gemüsefrikadellen,
an Kartoffel-Feldsalat mit Oliven-Tomatentapenade
zwölfünfzig

Winterliche Blattsalate in feiner Apfelvinaigrette
mit karamellisierten Apfelspalten und Nüssen,
serviert mit Kräuterbaguette
dreizehn

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Gemüse und Eierstich
sechsfünfzig

Cremesüppchen von der Paprika
mit Kartoffel-Apfelstampf und Blutwurstravioli
siebenfünfzig

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

Hausgemachte Rote-Bete-Linsen-Bratlinge
auf warmen Linsensalat mit herzhaftem Senfdip
Pommes frites von der Süßkartoffel
sechzehnfüfzig

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Deftige Rindsrouladen

mit kräftiger Tunke

serviert mit Schupfnudeln und Rotkohl

neunzehnfünfzig

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,

auf feiner Pfefferrahmsoße, Mini Rösti und

Blattsalate in Kräutervinaigrette

neunzehnfünfzig

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

einundzwanzigfünfzig

Feines Wildragout mit gebratenen Pilzen

Preiselbeerapfel

Rosenkohl und hausgemachten Butterspätzle

neunzehnfünfzig

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Zanderfilet, auf der Haut gebraten
auf Linsengemüse
Kartoffel-Selleriepürrée und Noilly-Prat-Schaum
zweiundzwanzigfünfzig

Medaillon vom Hirschkalbsrücken auf Hagebuttenjus,
Rosenkohl & Herzoginkartoffeln
vierundzwanzigfünfzig

Filetsteak vom Angus Rind
auf Balsamico – Champignons mit Schalotten
Steakhouse Kartoffelspalten und Salaten in Kräutervinaigrette
neunundzwanzigfünfzig

Portion von der knusprigen Ente
an eigener Soße mit Preiselbeerapfel,
hausgemachten Kartoffelklößen und Rotkohl
neunzehnfünfzig

Kotelett vom Duroc Bio Schwein
mit gebratenen Pilzen
auf glasiertem Spitzkohl mit Rosmarinkartoffeln
neunzehnfünfzig

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Hausgemachtes Kürbiskernparfait

mit Orangen-Physalisragout und karamellierten Kürbiskernen
siebenfünfzig

Crème brûlée von der Tonkabohne

mit Orangen-Sanddorneiscreme
siebenneunzig

Pancakes vom Seidentofu

mit warmen Sauerkirschen und Schokoladeneiscreme
siebenneunzig

Coupe Denmark

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahnehaube
sechsnunzig

Eis Advocaat

Vanilleeis mit Cointreau mariniert,
Schokospänen, Sahnehaube und hausgemachtem Eierlikör
sechsnunzig

Affogato

1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen
dreineunzig

Eiskalter Genuss

1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme „Etzerodt“
mit feiner Himbeersauce
dreineunzig

1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme
mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen
dreineunzig

1 Kugel Schokoladeneis
mit Baileys Irish Cream aufgegossen
dreineunzig