

# Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

*Ofenfrisches Kräuterbaguette, einfach so mit hausgemachter Aioli  
fünfzig*

*Gebratene Garnelen (4 Stück),  
mit hausgemachter Aioli | Kräuterbaguette  
fünfzehn*

*Winterliche Blattsalate in Apfel-Balsamicovinaigrette  
mit karamellisierten Nüssen & Sonnenblumenkernen,  
Fetawürfel und Kräuterbaguette  
neunzehn  
sechzehn als Vorspeise*

*Feldsalat in Kartoffeldressing  
mit knusprigem Speckpfannkuchen  
vierzehn*

*Rinderkraftbrühe  
Markklößchen | Gemüsen | Eierstich  
neun*

*Feines Kartoffelsüppchen  
mit Sellerieschaum und Winterbrioche  
neunfünfzig*

# Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

## *Hirtenkäse aus dem Ofen*

*an Tomaten-Feldsalat in Dijonsenf-Honig-Vinaigrette | Baguette  
siebzehn-fünfzig / dreizehn-fünfzig als Vorspeise*

## *Hausgemachte Rote-Bete-Linsen-Spinatbratlinge*

*warmer Linsensalat | herzhafter Senfdip |  
Pommes frites von der Süßkartoffel  
neunzehn*

## *Handgemachte Tortelli, gefüllt mit Burratta*

*auf pikantem Tomatensugo  
mit panierter Zucchinischeiben  
neunzehn*

## *Handgemachte Teigtaschen*

*gefüllt mit Kürbismousse und gerösteten Kürbiskernen  
serviert mit Salbeibutter, Rucola und gebratenen Pilzen  
neunzehn-fünfzig*

# Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

## *Holter Krüstchen*

*Panierte Schnitzel vom Schweinerücken | gebratene Pilze,  
knackige Salate in feiner Vinaigrette, knusprige Bratkartoffeln  
zweiundzwanzigfünfzig*

***Medaillon vom Schweinefilet im Blätterteigmantel***  
*Sauce bearnaise  
Miniröstis und Gemüse vom Markt  
fünfundzwanzigfünfzig*

***Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,***  
*Preiselbeersenf  
Speckböhnen | knusprige Bratkartoffeln  
achtundzwanzigfünfzig*

***Filetsteak vom Angus Rind***  
*mit gebratenen Pilzen und hausgemachter Kräuterbutter  
Pommes Frites | Salate in Kräutervinaigrette  
neununddreißigfünfzig (200 Gramm)  
dreieunddreißigfünfzig (150 Gramm)*

# Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

*Portion von der knusprigen Ente  
eigene Soße | Preiselbeerapfel,  
hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl  
achtundzwanzigfünfzig*

*Perlhuhnbrust, mit feiner Kräutermousse gefüllt  
mit Rahmspitzkohl und gebratenen Trauben und Croutons  
Portweinjus und Schupfnudeln  
sechsundzwanzigfünfzig*

*Medaillon vom Hirschrücken  
unter der Mandelkruste  
auf Hagebuttenrahm  
Rosenkohl | Herzoginkartoffeln  
zweiunddreißigfünfzig*

*Filet vom Zander, auf der Haut gebraten  
gebratene Pilze | Pesto von der Gartenkresse  
Kürbis-Kartoffelpürrée  
einunddreißigfünfzig*

# Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

**Gebackene Apfelringe**  
mit Bourbon-Vanilleeis und Himbeersoße  
*neunfünfzig*

**Hausgemachtes Spekulatius halbgefrorenes**  
mit Physaliskompott  
*neunfünfzig*

**Creme Brullée von der Tonka Bohne**  
mit frischen Früchten  
*neunfünfzig*

**Eingelegte Rotweinpflaumen**  
mit hausgemachtem Zimt-Pflaumeneiscreme  
*neunfünfzig*

**Affogato**  
1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen  
*fünffünfzig*

**Eiskalter Genuss**  
1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme „Etzerodt“  
mit feiner Himbeersoße  
*fünffünfzig*

*1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme  
mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen  
fünffünfzig*

*1 Kugel Schokoladeneis mit Baileys Irish Cream aufgegossen  
fünffünfzig*