

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette,
einfach so mit hausgemachter Aioli
vierfünfzig

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

Hirtenkäse aus dem Ofen
an Tomaten-Feldsalat in Dijonsenf-Honig-Vinaigrette | Baguette
vierzehn / elffünfzig

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Gemüse und Eierstich
sechsneunzig

Cremesüppchen von der Strauchtomate
mit Basilikumsahne und Kräuterbaguette
siebenfünfzig

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Portion Cataplana

*Portugiesischer Fischeintopf
mit Lachs, Barsch, Garnele, Muscheln und reichlich Einlage,
Baguette
fünfzehnfünfzig
zehnfünfzig (als Vorspeise)*

Gelbes Thai Curry

*mit Paprika | Möhren | Rote Bete | Spitzkohl,
gebratenen Streifen von der Putenbrust
und Fusilloni
siebzehn*



möglich

Handgemachte Teigtaschen

*gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella & Basilikum
Tomaten-Basilikum-Sugo
Rucola | Parmesan
fünfzehn*

Hausgemachte Rote-Bete-Linsen-Bratlinge

*warmer Linsensalat | herzhaftem Senfdip
Pommes frites von der Süßkartoffel
siebzehnfünfzig*

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Holter Krüstchen

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

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,
*feine Pfefferrahmsoße | Mini-Rösti
Blattsalate in Kräutervinaigrette
neunzehnfüfzig*

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,
*Zitrone | Kapern | Sardellen
Speckböhnchen | knusprige Bratkartoffeln
dreiundzwanzig*

Gebratene Maishähnchenbrust
*gebratenes mediterranes Gemüse
handgemachten Kartoffelgnocchi
zweiundzwanzigfüfzig*

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Kotelett vom Duroc Bio Schwein

*Tomaten-Olivenbutter
glasierter Spitzkohl,
Rosmarinkartoffeln
zweiundzwanzigfünzig*

Filetsteak vom Angus Rind

*Balsamico – Champignons mit Schalotten
Steakhouse Kartoffelspalten | Salate in Kräutervinaigrette
einunddreißigfünzig*

Portion von der knusprigen Ente

*eigene Soße | Preiselbeerapfel,
hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl
zweiundzwanzigfünzig*

Gebratenes Filet vom Zander

*auf handgemachten Bandnudeln
mit Trockentomaten und Oliven in Olivenöl geschwenkt
Chorizorahm
zwanzigfünzig*

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Limetten Panna cotta

*mit Himbeersoße | Haselnusskrokant
sieben*

Klassische Mousse au chocolate

*mit Beeren
sieben*

Rhabarber-Erdbeercrumble

*mit Vanille-Schmand-Sahnecreme
sechsfünfzig*

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*

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Tagesempfehlungen

Metzgerstück vom Neuseeländischen Weiderind etwa 220 Gramm
auf Zwiebelrahm mit getrockneten Tomaten
Pommes frites von der Süßkartoffel
achtundzwanzigfünfzig

Matjesfilet
mit Speckstippe
Grüne Bohnen | Bratkartoffeln
fünfzehnfüfzig

Roastbeef, „kalt“
zart rosa gegart
hausgemachte Remouladensoße | Bratkartoffeln
neunzehnfünfzig

Sommerliche Salate der Saison
mit Paprika | Tomaten | Gurken | Sprossen
Kräutervinaigrette
gebratene Hähnchenbrust & Pilze
sechzehnneunzig