

Holter Schloßkrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette, einfach so
mit Aioli
dreifünfzig

Gebratene Garnelen (4 Stück)
mit Aioli und Kräuterbaguette
zwölfünfzig

Frische Bratwurst vom Duroc-Bio-Schwein
mit Kartoffel-Feldsalat und Preiselbeerdressing
zwölfünfzig

Currywurst am Schloss
Kalbsbratwurst mit
hausgemachter Currysoße & Steakhosekartoffeln
siebenneunzig

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Gemüse
und Eierstich
fünfeunzig

Cremesüppchen von der Steckrübe
mit Pumpernickel-Honigbrösel
sechsneunzig

Wildrahmsuppe
mit Preiselbeersahne
und Toppinky
sechsneunzig

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

Handgemachte Tondi
gefüllt mit Birnen & Maronen
karamellierte Birnenpalten
und Austernpilze
sechzehnneunzig

Holter Schloßkrug

Hotel | Restaurant

**Medaillons vom Schweinefilet
im Speckmantel**
an Pfefferrahmsoße
Kartoffelkroketten &
Blattsalate in Kräutervinaigrette
achtzehnneunzig

Holter Krüstchen
Paniertes Schnitzel vom
Schweinerücken
mit gebratenen Pilzen,
an knackigen Salaten in feiner
Vinaigrette,
serviert mit knusprigen Bratkartoffeln
fünfzehnneunzig

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

Über Allergene und Zusatzstoffe
informieren wir gerne persönlich
und in einer separaten Speisekarte

Kotelett vom Duroc Bio Schwein,
mit hausgemachter Kräuterbutter
an glasiertem Spitzkohl,
Schwenkkartoffeln
neunzehnneunzig

Gebratene Maishähnchenbrust,
auf handgemachten Bandnudeln
mit Kapern, Oliven & Trockentomaten,
Chorizorahm
zwanzigfünfzig

Roastbeef, „kalt“, zart rosa gegart,
mit hausgemachter Remouladensoße
Bratkartoffeln
sechzehnneunzig

Zanderfilet, auf der Haut gebraten,
auf Rahmsauerkraut,
Balsamico-Rotwein-Pilze & Schupfnudeln
einundzwanzigfünfzig

Feines Kalbs-Sahneragout
mit gebratenen Pilzen,
handgemachte Bandnudeln
Salate in Kräutervinaigrette
achtzehnneunzig

Brust & Keule von der Gans
mit Preiselbeerapfel
an eigener Soße
mit hausgemachten Kartoffelklößen
Rosenkohl & Rotkohl
vierundzwanzigfünfzig

Holter Schloßkrug

Hotel | Restaurant

Samstag / Sonntag

Kaffeespezialitäten ToGo

&

Hausgebackener Kuchen ToGo

*Wir haben mit Abstand am meisten
Platz in SHS!*

*Genießen Sie auf unserem
großzügigen Grundstück
im vorgeschriebenen Abstand.*

Holter Schloßkrug

Hotel | Restaurant

Mittags-Schlösschen

Deftiger Grünkohleintopf
mit knackiger Mettwurst
sechseunzig

Rustikales Bauernfrühstück
Bratkartoffeln mit Speck & Gewürzgurke
mit Kräuterrührei in der Pfanne geschwenkt
achtfünfzig

Spinatlasagne
mit Grano Panado gratiniert
achtfünfzig

Schnitzelpfanne
2 panierte Schnitzel vom Schweinerücken
mit knusprigen Bratkartoffeln und Spiegelei
elffünfzig

Minihaxe
auf Rahmsauerkraut
mit gebratenen Kartoffelstiften
elffünfzig

Knackige Salate der Saison
mit Tomate, Gurke, Paprika und Roten Zwiebeln
in Kräutervinaigrette mit gebratenen Putenbrustwürfeln
und Kräuterbaguette
elffünfzig

Deftige Rindsroulade
in kräftiger Tunke
Rotkohl & Salzkartoffeln
zwölfünfzig