Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Weihnachtsmenü

*Wildrahmsüppchen mit Preiselbeersahne
und geräucherter Entenbrust*

oder

*Rinderkraftbrühe
mit Markklößen, Eierstich und Gemüse*

oder

*Räucherlachsrollchen mit Hüttenkäse und Mandeln gefüllt
an Orangen-Estragon-Soße mit Reibeplätzchen*

oder

*Winterliche Blattsalate in Apfelvinaigrette
mit karamellisierten Apfelspalten, Sonnenblumenkernen & Nüssen*

***Scheiben von der geschmorten Rehkeule
mit gebratenen Pilzen
an eigener Soße, Preiselbeerbirne,
Rotkohl & Miniröstis***

oder

***Medaillons vom Hirschrücken unter der Mandelkruste
auf Hagebuttenrahm
Rosenkohl und hausgemachten Butterspätzlen***

oder

Holter Schlosskrug

Medaillons vom Angus Rind
auf Balsamico – Champignons mit Schalotten
Herzoginkartoffeln und Salaten in Kräutervinaigrette

oder

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

oder

Original Wiener Schnitzel
mit Zitrone, Kapern und Sardelle,
grüne Böhnchen und knusprigen Bratkartoffeln

oder

Filet vom Steinbeißer auf Pommery Senf Rahm
glasierter Spitzkohl mit Möhrenblümchen
Risoléekartoffeln

oder

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

Weihnachtlicher Dessertteller „Holter Schlosskrug“,
mit Lebkuchenmousse, eingelegten Rotweinpflaumen
und hausgemachter Zimt-Pflaumeneiscreme

Menüpreis
€ 37,00
€ 31,00 (vegetarisch)

Hotter Schlosskrug

Menü für unsere kleinen Gäste

Buchstabensüppchen

*Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Erbsen und Möhren und Pommes frites*

Gemischtes Eis mit Schlagsahne und bunten Streuseln
€ 20,00