

Herzlich willkommen im



Hotel-Restaurant
Holländer Hof
★★★

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag Ruhetag
Mittwoch und Donnerstags erst ab 17.00 Uhr geöffnet
Freitag und Samstag ab 16.00 Uhr geöffnet
Sonntag ab 11.30 Uhr geöffnet

Küchenzeiten

Mittwoch – Samstag 17.30 Uhr-20.30 Uhr
Sonntag 12.00-14.00 Uhr
Sonntag 17.30-20.30 Uhr

Von Freitag bis Sonntag bieten wir nachmittags allerlei Leckereien von unserer
Vesperkarte an.

Veranstaltungen
für einen unvergesslichen Tag...

Haben Sie Geburtstag, planen Sie eine Firmenveranstaltung
oder möchten Sie sich das "Ja"-Wort geben? Wir möchten Ihnen helfen, dass dieser
Tag für Sie unvergesslich wird!

Wir bieten in unseren Räumen Platz für bis zu 120 Personen.

Vorspeise

Italienisches Bruschetta mit Grana Padano	€ 9,80
Norweger Räucherlachs mit Salatbouquet, Rösti und Honig-Senf-Sauce	€ 18,90
Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten mit Blattsalaten und Baguette	€ 24,50

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüseinlage	€ 7,50
Tomatencremesuppe mit Sahne	€ 7,50
Ungarische Goulaschsuppe mit Brot	€ 8,80

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln mit Kirschtomaten, Ruccola-Pesto und Grana Padano	€ 17,80
Hausgemachte Käsespätzle mit Salatteller und Röstzwiebeln	€ 15,80
Hausgemachte Steinpilzravioli in Kräuterrahmsauce mit Grana Padano	€ 19,80

Knackig frische Salate zu jeder Jahreszeit...

Großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Früchten	€ 18,50/ klein € 16,50
Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig auf bunten Blattsalaten mit karamelierten Walnüssen, Birnenspalten, Joghurt-Dressing und Kräuterröstbrot	€ 18,50/ klein € 16,50
Kleiner Beilagensalat	€ 6,00
Großer Salatteller	€ 10,80

Sie können zwischen Joghurt- und Balsamicodressing wählen

Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Cordon Bleu

gefülltes Schnitzel mit Käse und gekochtem Schinken,
Sc. Hollandaise, Gemüse und Pommes Frites

€ 23,50

Braumeisterteller

3 Schweinelendchen auf geschmorten Gemüsen
mit Champignons, Röstkartoffeln und Spiegelei

€ 26,80

Grillteller „Holländer Hof“

Fleisch vom Rind und Schwein, dazu Kräuterbutter,
Pfeffersauce, Speckböhnchen und Kartoffelkrusteln

€ 27,80

Wildragout aus heimischer Jagd

dazu Apfelkompott mit Preiselbeeren
und hausgemachte Spätzle

€ 27,50

Tafelspitz in Meerrettichssauce

mit Salatteller und Röstkartoffeln

€ 23,50

Forelle „Müllerin Art“ ohne Gräten

mit Petersilienbutter, Salatteller und Kartoffeln

€ 22,80

Hauptgerichte

Geschnetzeltes von Filetspitzen

in Frühlingslauchsaucce mit Salatteller und Tagliatelle

€ 24,80

Rumpsteak mit Kräuterkruste

auf Schalottenrotweinsauce,
mit Speckböhnchen und Kartoffelkrusteln

€ 32,50

Sauerländer Krüstchen

Schnitzel auf Toast mit frischen Champignons in Rahmsauce,
Spiegelei und Salatgarnitur

€ 18,80

Hausgemachte Rinderwurst

in der Pfanne serviert
mit Röstkartoffeln, Gewürzgurke und Salat

€ 14,80

Pulled Pork Burger

mit Bacon, Barbecuesauce,
Gewürzgurkenscheiben und Pommes Frites

€ 18,50

Mayonnaise oder Ketchup extra

€ 0,60

*Zum süßen
Schluss...*

Zimt-Parfait

mit Pflaumensauce und Sahne

€ 9,80

Dessertvariation

mit Mangosorbet, Himbeer-Espuma und Creme brûlée

€ 10,80

Einzelne Portionen zum Probieren

Creme brûlée

€ 3,70

Himbeer-Espuma

€ 3,70

Mangosorbet

€ 3,70

Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern

dazu Walnusseis, Karamellsauce und Sahne

€ 10,80

Sommernachtstraum

(Vanille- und Walnusseis mit Eierlikör und Sahne)

€ 7,80

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 8,80