

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 14.00 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.

*Frische Pfifferlinge
im Holländer Hof...*



Pfifferlingrahmsuppe
€ 9,80

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm,
dazu Salatteller und hausgemachten Serviettenknödeln
€ 29,50

Vegetarisch

Portion frische Pfifferlinge in Rahm mit Salatteller
und hausgemachten Serviettenknödeln
€ 19,80



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
Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken	€ 8,80

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln mit Kirschtomaten, Ruccola-Pesto
und Grana Padano € 17,80

Hausgemachte Käsespätzle
mit Salatteller und Röstzwiebeln € 15,80

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 Wallnüssen,
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

€ 24,80

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...

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne € 8,80

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