

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 15.00 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

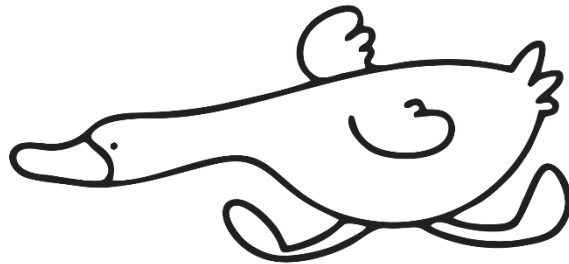
Von Freitag bis Sonntag bieten wir nachmittags allerlei Leckereien von unserer
Vesperkarte an.

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.

Gans oder gar nicht!



Ab Anfang November servieren wir Ihnen wieder ofenfrischen Gänsebraten!

Nur auf Vorbestellung !!!

1 ganze Gans
für vier Personen ganz klassisch
mit Bratapfel, Rosenkohl, Rotkohl,
Kartoffelklößen, Maronen, viel Sauce und
einer Flasche Rotwein
€ 176,00

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, Basilikum-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 karamelisierten Walnüssen,
Birnen, Joghurt-Dressing
und Kräuterröstit € 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

Knusprige halbe Bauernente auf Orangensauce mit Apfelrotkohl und hausgemachten Serviettenknödeln	€ 28,80
Rumpsteak 220 gr mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter dazu hausgemachte Kartoffelkrusteln	€ 28,50
Salatteller	€ 6,00
Speckböhnchen	€ 5,50
gebratenen Champignons	€ 6,00
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