

Herzlich willkommen im



Hotel-Restaurant
Holländer Hof
★ ★ ★

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag Ruhetag
Mittwoch und Donnerstags erst ab 16.00 Uhr geöffnet.

Küchenzeiten

Dienstag - Donnerstag 17.30 Uhr-20.30 Uhr
Freitag - Sonntag 12.00-14.00 Uhr
Freitag - 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

Norweger Räucherlachs

mit Salatbouquet, Rösti und Honig-Senf-Sauce

€ 15,80

Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten

mit Blattsalaten und Baguette

€ 20,50

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Gemüseinlage

€ 6,80

Tomatencremesuppe

mit Sahne

€ 6,80

Ungarische Goulaschsuppe

mit Brot

€ 7,80

*Vegetarische
Gerichte*

Bandnudeln mit Kirschtomaten, Ruccola-Pesto
und Grana Padano € 15,50

Hausgemachte Käsespätzle
mit Salatteller und Röstzwiebeln € 13,50

*Knackig frische Salate zu
jeder Jahreszeit...*

Großer Salatteller
mit gebratener Hähnchenbrust
und Früchten € 16,80/ klein € 14,80

Gratinierter Ziegenfrischkäse
mit Honig auf bunten Blattsalaten
mit karamelierten Walnüssen,
Birnenpalten, Joghurt-Dressing
und Kräuterröstbrot € 16,80/ klein € 14,50

Kleiner Beilagensalat € 5,00

Grosser Salatteller € 9,50

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

€ 20,50

Braumeisterteller

3 Schweinelendchen auf geschmorten Gemüsen
mit Champignons, Röstkartoffeln und Spiegelei

€ 23,50

Grillteller „Holländer Hof“

Fleisch vom Rind und Schwein, dazu Kräuterbutter, Pfeffersauce
Speckböhnchen und Pommes Frites

€ 22,50

Knusprig gebratene Bauernente

mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkrusteln

€ 24,80

Wildragout aus heimischer Jagd

dazu Apfelkompott mit Preiselbeeren
und hausgemachte Spätzle

€ 22,80

Forelle „Müllerin Art“ ohne Gräten

mit Petersilienbutter, Salatteller und Kartoffeln

€ 18,80

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet mit Orangen-Pfeffersauce, Salatteller und Kartoffelkrusteln	€ 24,50
Rumpsteak 220 gr. mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Salatteller und Pommes Frites	€ 29,80
Sauerländer Krüstchen Schnitzel auf Toast mit frischen Champignons in Rahmsauce, Spiegelei und Salatgarnitur	€ 14,80
Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Salatteller und Salzkartoffeln	€ 20,50
Hausgemachte Rinderwurst in der Pfanne serviert mit Röstkartoffeln, Gewürzgurke und Salat	€ 11,80
Pulled Pork Burger mit Bacon, Barbecuesauce, Gewürzgurkenscheiben und Pommes Frites	€ 15,80
Mayonnaise oder Ketchup extra	€ 0,50

Frischer Spargel

Spargelcremesuppe mit Räucherlachs € 6,50

Portion frischer deutscher Stangenspargel
mit Kartoffeln und zerlassener Butter oder Sc. Hollandaise € 18,50

Zum Spargel empfehlen wir:
(Nur in Verbindung mit frischer Spargelportion)

Rohen und gekochten Schinken € 8,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 8,50

Medaillons vom Schweinefilet mit Bärlauchhollandaise € 10,50

Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel € 11,50

Spargelkrüstchen
Schnitzel auf Toast mit Rührei,
frischem Spargel und Röstkartoffeln € 19,50

Frischer Spargel auf Toast
mit gek. Schinken, Bärlauchhollandaise,
und Tomatenwürfeln überbacken € 15,80

*Zum süßen
Schluss...*

Amarettoparfait

mit warmen Kirschen, Krokant und Sahne

€ 8,20

Dessertvariation

mit Mangosorbet, Himbeer-Espuma und Creme brûlée

€ 8,40

Einzelne Portionen zum Probieren

Creme brûlée

€ 3,20

Himbeer-Espuma

€ 3,20

Mangosorbet

€ 3,20

Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern

dazu Wallnußeis, Karamellsauce und Sahne

€ 7,00

Sommernachtstraum

(Vanille- und Wallnusseis mit Eierlikör und Sahne)

€ 6,20