

Sehr geehrte Gäste,

bevor Sie, und ich hoffe mit Freude, die Speisekarte lesen noch ein, zwei Informationen vorab.
Wir verzichten im Restaurantbetrieb gänzlich auf den Gebrauch von convenience Produkten.
Unsere Gerichte (Suppen, Saucen, Beilagen usw.) entstammen alle der Produktion unseres Teams
unter Leitung des Küchenchefs Herrn Dieter Neidhart.

Dabei legen wir großen Wert auf die überwiegende Verwendung von Produkten der Region.
Haben Sie zu diesem Thema Anregungen? Wir hören gerne zu!
Vegetarische Gerichte sind gekennzeichnet mit (V)

~ Vorspeisen ~

Heimischer Feldsalat ganz traditionell mit Röstspeck & Buttercroutons
an Balsamicodressing € 6,80

oder

(V) mit Ziegenkäse-Honigdressing und Walnüssen € 7,50

„Hessen Vitello“ rosa gebratenes Kalb, in Scheiben aufgeschnitten
mit einer Kräuter-Ei Vinaigrette, Feldsalatbouquet € 9,90

„Frankfurter Röllchen“

deutsches Jungbullenroastbeef, rosa gebraten, fein geschnitten und
gefüllt mit „Grüner Soße“ an einem bunten Marktsalat € 8,90

Hausgemachte Geflügelpastete an Apfel-Thymianmarinade
begleitet von ein bisschen Feldsalat, Balsamicodressing € 7,50

(V) Salat vom **Handkäs** mit jungem Lauch, Apfelspalten
und Walnussöl auf Kopfsalat € 7,50

Carpaccio vom Serviettenknödel mit rosa gebratener „Entenbrust“
an einer Preiselbeervinaigrette und Feldsalat € 8,50

„Variation von Holle`s Vorspeisen“ ab 2 Personen
p.P. € 8,-

Gerne servieren wir Ihnen die Vorspeise auch als Hauptgang, Aufpreis € 2,50

~ Suppen ~

(V) **Gemüsebrühe** „Quer durch den Garten“ mit Grießklößchen € 4,50

Passiertes **ErbSENSüppchen** mit Kartoffelwurstscheiben und Kräutercroutons €
4,90

~ Der Frankfurter Küche mit Leib und Seele verbunden ~

(V) „Grüne Soße“ natürlich nach dem Originalrezept ganz traditionell
mit Salzkartoffeln und gekochten Eiern € 8,90

~ Hauptgänge vom Lande & aus dem Wasser ~

Kombination von filetiertem **Flußzander** & **Riesengarnele** auf
Hirsotto und in Butter geschwenktem Karotten-Kaiserschotengemüse € 18,50



Gebackenes **Kabeljaufilet** an einer Senf-Dillsauce
mit Pellkartoffeln und Kopfsalat mit Schmanddressing € 17,50

(V) In Butter **gebratene Serviettenknödel**
mit einem Ragout von hellen und dunklen
Champignons im Kräuterrahm, dazu ein kleiner Feldsalat € 10,50

„Brüder Grimm Schweineschnitzel“ überbacken mit unserem
Kochkäse, leckeren Bratkartoffeln und kleinem Salat € 12,50

Saltimbocca von der Hähnchenbrust ummantelt mit
Odenwälder Bauchspeck und frischem Salbei an einer
Dörrobstsoße mit Mangoldgemüse und groben Apfel - Stampfkartoffeln € 13,60

Original Wiener Schnitzel

zubereitet mit feinstem Butterschmalz, knusprigen Bratkartoffeln
und einem frischen Salat mit Schmanddressing. Wählen Sie zwischen der
klassischen Garnitur mit Sardellen und Kapern oder mit Preiselbeerkompott € 17,50

Rosa gebratene Entenbrust

an einem leicht fruchtigen Burgunderjus auf Oma`s Wirsinggemüse
und in Butter gebräunten Schupfnudeln € 18,50

Lammkarree aus der Rhön

mit Schnippel-Speckbohnen und herrlichem Kartoffelgratin € 20,50

Neidhart`s „Surfn`turf“

Das Beste vom Rind: 200 gr. Filet vom Weideochsen auf Blattspinat
kombiniert mit 3 Riesengarnelen und Rosmarinkartoffeln € 28,50

~ Süße Sünden, die man nicht beichten muss ~

Lauwarmer Schokokuchen

mit flüssigem Kern auf Grand Marniersauce € 5,80

Geeistes Orangenparfait mit einem Orangen-Kiwisalat € 5,80

Tarte tatin mit Bourbon-Vanillerahmeis

karamellisierte Äpfel auf Blätterteig, gebacken und gestürzt € 5,80

~ Vorankündigung ~

Gerne begrüßen wir Sie Sonntags zu
„Holle`s Sonntags-Brunch für Genießer“ inkl. Begrüßungssekt und allerlei
Kaffeespezialitäten in unserem Restaurant (10.00 bis 15.00 Uhr)

Liebe Gäste,

bitte denken Sie daran: **Der Himmel liebt den, der gut is(ß)t !**

