

# #gaumenfreude

Sehr geehrte Gäste,  
vielen Dank für Ihren Besuch!

Wir freuen uns darauf, Sie und  
Ihre Begleitung(en) heute im

*Holle's*

AM SCHLOSSGARTEN  
RESTAURANT · PAULANERGARTEN · CATERING

begrüßen zu dürfen!

Kommen Sie doch erst einmal in aller Ruhe an und lösen sich bei einem Glas Crémant, einem spritzigen Lillet Wild Berry oder einem klassischen Sherry von den Anstrengungen des Tages! Ihnen steht der Sinn nach etwas anderem? Sprechen Sie uns an!

Bevor Sie – und ich hoffe mit Freude – die Speisekarte lesen, noch ein, zwei Informationen vorab. Wir verzichten im Restaurantbetrieb gänzlich auf den Gebrauch von fremd zugekauften Convenience-Produkten. Unsere Gerichte inklusive der Pasta, Suppen, Saucen, Beilagen usw. entstammen alle der Produktion unseres Teams unter Leitung des langjährigen Küchenchefs, Herrn Dieter Neidhart. Dabei legen wir nach Möglichkeit großen Wert auf die Verwendung von Produkten aus der Region.

Das Team vom Service, aus der Küche und ich, Christian Holle,  
wünschen einen schönen und schmackhaften Abend!

## #aperitifempfehlung

Lillet Russian Wild Berry

serviert auf Eis

€ 6,50

oder

Sherry

trocken | medium | cream

€ 4,50

oder

Martini Cocktail im geeisten Glas

Gin | Olive

€ 6,50

oder

Crémant d'Alsace

€ 6,-

## #zureinstimmung

Die Küche lässt es sich nicht nehmen, ihre Gäste mit einem „Gruß aus der Küche“ zu begrüßen.  
Genießen Sie!

## #suppen

2 Kontinenten Suppen Duo  
vom deutschen Erdapfel und der asiatischen Süßkartoffel  
Koriander-Croutons  
€ 5,80

Tomatisierte Krustentierbrühe  
Scampi | Zander | Lachs | Aioli  
geröstete Weißbrotschreiben  
€ 7,50

## #salateundvorspeisen

Heimischer Feldsalat mit Balsamicodressing  
€ 6,80

wahlweise mit ...

... Röstspeck | Buttercroûtons  
€ 8,60

... gebratenen Apfelspalten | karamellisierten Walnüssen  
€ 9,50

... gebratenen Apfelspalten | karamellisierten Walnüssen  
lauwarmem Ziegenkäse | Akazienhonig  
€ 12,-

## #salateundvorspeisen

### Tatar vom norwegischen Lachs

Sesamöl | Ingwer | Wildkräutersalat

Limonen-Skyr-Joghurt

€ 12,50

### Geräucherte Entenbrust

Apfelscheiben | Selleriespiralen | Walnuss | Feldsalat

Traubenkernöl-Orangendressing

€ 11,80

### 3 Garnelen im Tempurateig

Mango-Chutney | Avocadomousse

Kopfsalat | Limetten-Marinade

€ 12,80

### Carpaccio von Kalbsfilet und roter Bete

Apfelessig-Öl | Marinade kaltes Kartoffel-Meerrettich-Püree

€ 11,50

Sie können sich nicht entscheiden? Kein Problem!

Dann probieren Sie doch einfach unseren beliebten Klassiker:

„Variation von Holle's Vorspeisen“

ab 2 Personen € 14,80 pro Person

Gerne servieren wir Ihnen unsere Vorspeisen

auch als Hauptgang

Aufpreis € 4,-

## #hauptgerichte

vom Lande, aus der Luft, dem Meer  
und den heimischen Flüssen

### In Aromaten gebratenes Lachsfilet

Thai-Currysauce | Linsen-Ingwer-Ragout | Koriander-Kartoffelpüree  
€ 22,80

### Gebratenes Zanderfilet und spanische Chorizowurst

Gemüse-Paella | zweierlei Paprikasalsa  
€ 24,80

### Maispoulardenbrust mit Aprikosen-Chilikruste

leichte Currysauce | Mangold | Kartoffel-Zitronengras-Stampf  
€ 17,80

### Lammcarrée

Joghurt-Minzsauce | Ratatouille-Couscous | grüner Spargel  
€ 28,-

## #hauptgerichte

vom Lande, aus der Luft, dem Meer  
und den heimischen Flüssen

### Schnitzel vom Wildschwein

in einer Brezel-Semmelpanade | Preiselbeersauce  
handgeschabte Mohnspätzle | Wirsinggemüse  
€ 22,-

### Rinderfilettaschen

mit Gorgonzola gefüllt | an Proseccosauce  
Süßkartoffel-Salbei-Gnocchi | Blattspinat  
€ 29,50

### Kalbsfilet an Cognacrahm

hausgemachte Tagliatelle | grünes Gemüse  
€ 34,-

## #veganglutenundoderlaktosefrei

### Kaiserschmarrn von frischem Gemüse

Wildkräutersalat | Traubenkernöl-Orangen-Dressing

€ 13,80

### Gemüse-Paella

mit gebratenem, grünen Spargel | zweierlei Paprikasalsa

€ 13,80

### Hausgemachte Pasta

Spinatrahm | geröstete Pinienkerne | Ziegenkäsebrösel

€ 15,20

### Ofen-Süßkartoffel

mit Meersalz gewürzt | veganer Kräuter-Quark

Beet von jungem Spinatsalat

€ 12,80

## #süßesünden

die man nicht beichten muss ;-)

### Geeistes Mandelparfait

auf lauwarmen Sangria-Orangen

€ 6,80

### Pancakes

mit Rum-Früchte-Grütze | Skyr-Joghurtsauce

Macadamia-Eis

€ 7,50

### Schoko-Haselnusskuchen

mit flüssigem Kern | Vanillesauce | Pistazien-Eis

€ 7,90



# #einkleinerhinweis ineigenersache

Gerne steht Ihnen das Holle's auch für exklusive  
Feierlichkeiten jeglicher Art zur Verfügung

oder

buchen Sie doch einmal unseren

„Exklusiven Sonntags-Brunch für Genießer“

inkl. Begrüßungssekt und Café (ab 25 Personen)

Sprechen Sie uns an! Und bitte denken Sie daran:  
Der Himmel liebt den, der gut is(s)!