

# #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 Russian 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 wir, Familie Holle,  
wünschen einen schönen und schmackhaften Abend!

## #aperitifempfehlung

Lillet Russian Wild Berry

Lillet | Beeren | Wild Berry Tonic

€ 6,-

oder

Sherry

trocken | medium | cream

€ 4,50

oder

Martini Cocktail im geeisten Glas

Gin | Olive

€ 6,50

oder

Crémant d'Alsace

€ 6,-

## #zureinstimmung

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

## #vorspeisen

### Drei Kurze vorneweg

Shooter von  
Kartoffel-Apfelsuppe mit frischem Meerrettich  
Kokos-Ingwer-Suppe mit gebratener Garnele  
Kalte Birnensuppe mit Pastrami  
(B,K)  
€ 8,-

Die Suppen können gerne auch einzeln,  
als Vorspeise bestellt werden  
je € 7,50

### Heimischer Feldsalat

mit Balsamicodressing  
(J,I)  
€ 7,50

... traditionell mit gebratenen  
Speckwürfeln und Croûtons  
(A,J,I)  
€ 8,50

### Asiatisches Backhendl

Hähnchenbruststreifen in einer Wasabi-Pankopanier-Panade  
gebacken | süß-sauer eingelegter Radi  
(A,C)  
€ 10,50

## #vorspeisen

### Zweierlei Tatar

Lachs | Gurke | Frischkäse & Kalb | Ingwer | Koriander  
Kartoffelküchlein | Wildkräutersalat

(A,C,D,F,G)

€ 11,50

### Roastbeef - Sate - Spieße pikant

Orangen-Linsensalat

€ 10,50

### Schmetterlingsgarnele in der Sesamkruste

mit Mango-Chili-Couscous | Avocado  
Salat | Orangen-Ingwer-Dressing

(A,B,C,F)

€ 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

(A,B,C,D,F,G,J,L)

Gerne servieren wir Ihnen unsere Vorspeisen  
auch als Hauptgang | Aufpreis € 4,-

## #hauptgerichte

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

### Scheiben vom heimischen Roastbeef

Rotwein-Jus | Rotwein-Schalotten | Bohnen-Speckbündel  
gratinierte Rahmkartoffeln

(G,I,M)

€ 24,-

### Jung-Schweinebraten vom Rücken Asia

erst gedämpft in asiatischen Zutaten, anschließend eingerieben  
in einer Würzpaste und im Ofen gegart | Teriyaki-Kohl  
Walnuss-Semmelknödel

(E,F,G,I,K)

€ 22,-

### Rosa gebratene Entenbrust

mit Akazienhonig glasiert | Süßkartoffelstampf | Brokkoli in Sesamöl

(K)

€ 23,-

### Lammrücken im Kartoffelmantel

Thymian-Jus | Bobby Bohnen

(A,C,G,I,M)

€ 26,-

## #hauptgerichte

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

### Kalbsfilet mit Shiitake Pilzen in Rahm

Bandnudeln | grünes Gemüse

(A,C,G,I)

€ 34,-

### Zanderfilet an Ingwersauce

Curry-Spätzle | Grüner Spargel | Paprika

(A,C,D,G)

€ 24,-

### In Aromaten gebratene Lachsschnitte

Rieslingsauce | ZucchiniGemüse | Kräuterkartoffel

(A,D,G)

€ 24,-

## #vegan

### Großer Feldsalat mit Orangen-Ingwer-Dressing

Karamellisierter Nuss-Mix | gebratene Apfelspalten

(H)

€ 12,50

## #vegetarisch

### Süßkartoffelstampf

Brokkoli | grüner Spargel | gebratene Shiitakepilze

(K)

€ 13,80

### Tagliatelle mit Shiitake Pilzen in Rahm

mit frischen Kräutern

(A,C,G)

€ 12,50

### Zucchini Piccata

Paprikagemüse | Rosmarinkartoffeln

(A,C,G)

€ 12,50

# #süßesünden

die man nicht beichten muss ;-)

## Geeistes Nuss-Nougatparfait

kalt geschlagene Sabayon

(C,G,H)

€ 7,50

Unser Klassiker:

## Tarte Tatin

Kopfüber gebackener, karamellisierter

Apfelkuchen | gestürzt | Vanilleeis

(A,C,G)

€ 9,-

Evergreen:

## Crêpes

Orangensauce | Pistazieneis

(A,C,G)

€ 7,50

## Allergene

A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milchprodukte, Laktose,  
H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Schwefeldioxid, Sulfite, M=Lupinen, N=Weichtiere



# #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)t!