

#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 Bellini 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

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

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

#vorspeisen

Suppen Duo

Süßkartoffel | gelbe Paprika | Curry Popcorn
(vegetarisch)
€ 6,80

Kokos-Ingwer-Suppe

gebratene Garnele | geröstetes Koriander-Baguette
€ 7,20

Feldsalat mit Balsamicodressing

Speck | Buttercroûtons
€ 7,20

Feldsalat mit Orangen-Sesamdressing

geröstetem Sesam
(vegetarisch)
€ 7,20

wahlweise mit:

... gebratenen Shiitake-Pilzen
(vegetarisch)
€ 9,80

... Ingwer | Limetten | Meersalz | braunem Zucker | gebeiztem Lachs
€ 10,50

#vorspeisen

2erlei Tatar von Lachs & Kalb,
asiatisch abgeschmeckt

Wasabi-Crème | Süßkartoffelpuffer | Wildkräutersalat
€ 11,80

Hausgemachte Tacos gefüllt mit Maishähnchen

Garnelen | Paprika | Bataviasalat | Joghurt | Tamarillo-Salsa
€ 11,80

3 Garnelen im Kataifiteig gebacken

Hummus | Salatbouquet
€ 11,80

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

Brust vom Kikok-Maishähnchen

Ragout von Shiitake-Pilzen im Kräuterrahm | hausgemachte Tagliatelle
€ 18,-

Wildschweinrücken unter der Walnusskruste

Preiselbeersauce | handgeschabte Spätzle | Wintergemüse
€ 21,-

Burger vom Kalb (ca. 250 g) im hausgemachten Paddy

Kreuzkümmel | Zitronengras | Koriander | Baومتomate
Zucchini | Wildkräutersalat | Süßkartoffelpommes | Ingwerdip
€ 18,90

Rosa gebratene Entenbrust

Mango-Chili-Sauce | Broccoli
zweierlei Püree von der Yamswurzel und der Süßkartoffel
€ 24,50

Neuseeländisches Lammcarée mit Balsamico-Rotweinjus

Kartoffel-Majoranstrudel | Prinzessbohnen
€ 29,50

#hauptgerichte

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

Scheiben vom Argentinischen Rinderfilet mit Burgundersauce

Bratkartoffel-Thymianstampf | grünes Gemüse
€ 34,-

„Born in the USA“

Tomahawk-Steak vom Duroc-Schwein, ca. 450 g
BBQ Sauce | Grillgemüse | gratinierte Rahmkartoffeln
€ 34,-

Gebratenes Zanderfilet

spanische Chorizo | Gemüse-Paella | Paprikasalsa
€ 24,-

Filet vom weißen Atlantik-Heilbutt

Curry-Bananensauce | Koriander-Reis | Broccoli
€ 30,-

#veganglutenundoderlaktosefrei

Zweierlei Püree von der Yamswurzel und der Süßkartoffel

gebratene Shiitake-Pilze | Broccoli

(vegan)

€ 13,80

Hirse-Risotto

allerlei buntes Gemüse | Sojacrème-Kräutersauce

(vegan)

€ 13,80

Tagliatelle

Spinat-Sahnesauce | Gorgonzola | geröstete Pinienkerne

(vegetarisch)

€ 13,80

Großer Feldsalat

karamellierte Walnüsse | gebratene Apfelspalten

(vegan)

€ 12,80

#süßesünden

die man nicht beichten muss ;-)

Crème Brûlée von weißer Schokolade

dunkler Crumble | Pistazieneis

€ 7,50

Geeistes Parfait vom Bratapfel

Apfel-Zimt-Kompott | Marzipansauce

€ 7,50

Warmer Schoko-Printen-Kuchen mit flüssigem Kern

Vanillesauce | Eis von gebrannten Mandeln

€ 7,50

#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)!