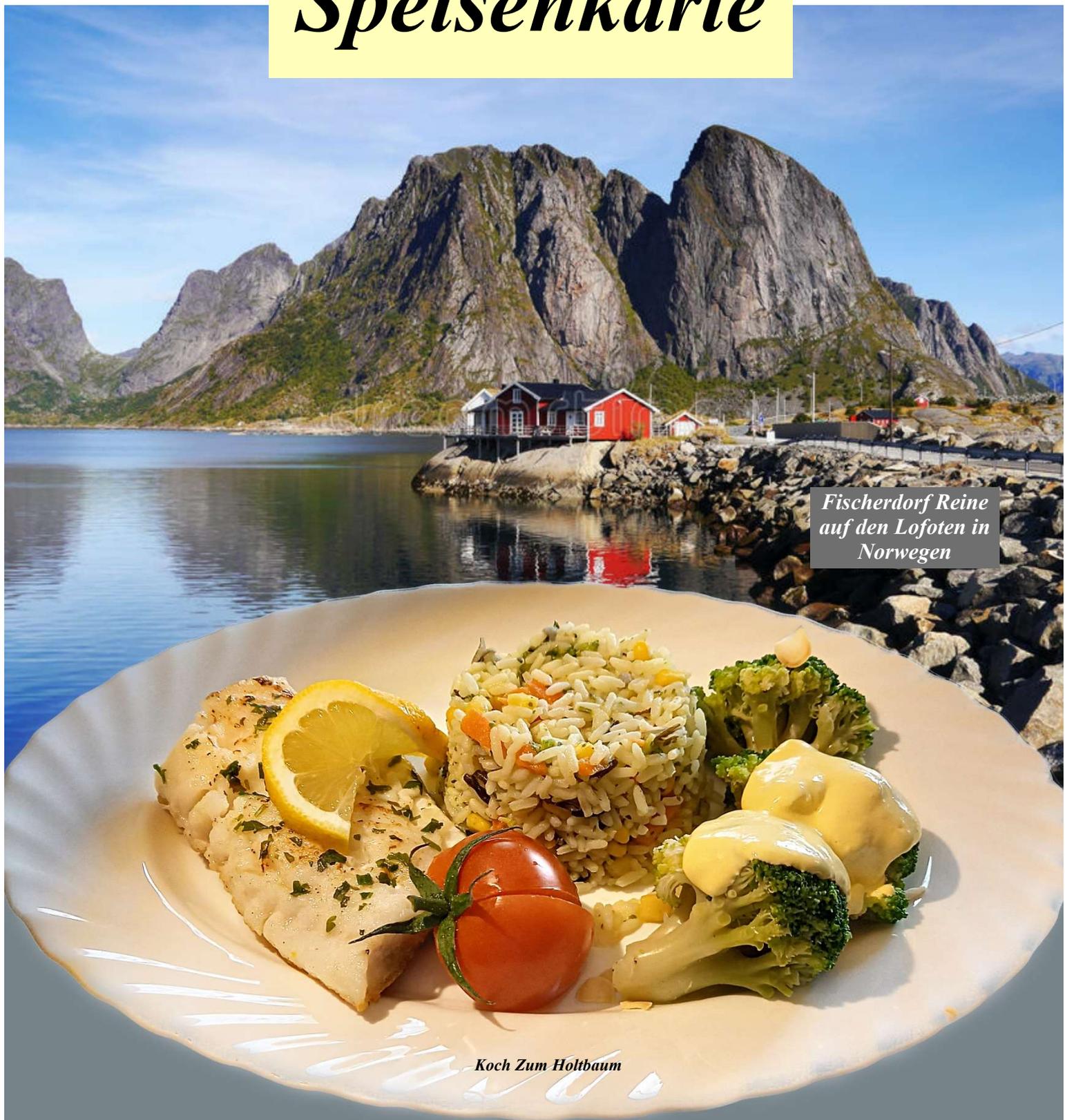


Willkommen im Gasthaus Koch Zum Holtbaum

Speisenkarte



*Fischerdorf Reine
auf den Lofoten in
Norwegen*

Koch Zum Holtbaum

***aktuelles Fisch-Angebot:
Winterkabeljau (Skrei) aus den Fjorden des hohen Nordens***

*gebratenes Fischfilet vom Skrei (Abbildung)
mit Gemüse-Reis u. Broccolie, dazu Eisbergsalat in Kräuterdressing* **26,- €**

- | | | |
|-----------|--|-----------------------------|
| 1 | Festtagssuppe | 7,00 € |
| | <i>Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Grießklöschen, Blumenkohl, Nudeln, dazu Toastbrot</i> | <i>als Vorspeise: 5,- €</i> |
| 2 | Broccoli-Crèmesuppe | 7,00 € |
| | <i>mit Wurzelgemüse und Frühlingszwiebeln, dazu Toast</i> | <i>Als Vorspeise: 5,- €</i> |
| 3 | Kartoffel-Lauchcremesuppe | 7,00 € |
| | <i>wahlweise mit Einlage aus Bratwurst oder vegetarisch, dazu Mehrkornbrot</i> | <i>Als Vorspeise: 6,- €</i> |
| 4 | Champignoncremesuppe | 7,00 € |
| | <i>mit frischen Champignons und Gartenkräutern, dazu Toastbrot</i> | <i>Als Vorspeise: 5,- €</i> |
| 5 | fruchtige Tomatencremesuppe | 7,00 € |
| | <i>mit Einlage aus Tomatenstücken, Gemüse u. Reis, dazu Toastbrot</i> | <i>als Vorspeise: 5,- €</i> |
| 6 | gebackener Camembert | 14,00 € |
| | <i>mit Pfirsich, Ananas, Röstzwiebeln, Preiselbeeren, Toast u. Butter</i> | |
| 7 | Toast "für die Dame" | 16,00 € |
| | <i>Hähnchenfilet mit Broccolie, Sc. Hollandaise u. Salatgarnitur</i> | |
| 8 | Toast "für den Herrn" | 16,00 € |
| | <i>2 Schweinemedallions mit Champignons, Sc. Bèarnaise u. Salatgarnitur</i> | |
| 9 | Sauerkraut-Auflauf | 16,00 € |
| | <i>mit Kartoffelpüree und frischer Bratwurst</i> | |
| 10 | <i>Aktion</i> Halb und Halb | 16,00 € |
| | <i>geräuchertes Forellenfilet, Lachs, Ei, Salatgarnitur und Toast</i> | |

gebratenes Fischfilet vom Skrei (Abbildung) 26,- €
mit Gemüse-Reis u. Broccolie, dazu Eisbergsalat in Kräuterdressing

Hauptgerichte

Änderungen vorbehalten

März/April 2025 (2)

- 11 Aktion** **Mantaplatte** **9,00 €**
2 hausgemachte Premium-Bratwürstchen mit Currysoße, Pommes weiß und Salatgarnitur
-
- 12** **Champignonrahm- oder Paprikaschnitzel** **16,00 €**
aus der Schweinelachse geschnitten, dazu Pommes u. Tomate-Gurke
auch als Hähnchenschnitzel
-
- 13** **Hähnchenschnitzel "California"** **18,00 €**
mit Pfirsich, Ananas, Choronsoße, gemischten Reis und Garnitur
auch als Schweineschnitzel
-
- 14** **Schnitzel "Holtbaum"** **18,00 €**
Schweineschnitzel mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Pommes und Tomate/Gurke
auch als Hähnchenschnitzel
-
- 15** **Fitneßteller** **18,00 €**
frische Salate u. Früchte der Saison, Kartoffeltaschen, gegrilltes Hähnchenfilet (statt Hähnchenfilet auch vegane Hackbällchen)
als Seniorenteller: 16,-
-
- 16 Aktion** **Münsterländer Schlachteplatte** **16,00 €**
Wurstebrot mit geschmorten Äpfeln, frische Bratwurst, Stampfkartoffeln und Sauerkraut
-
- 17 Aktion** **westfälisches Zwiebelfleisch** **17,00 €**
zartes Tafelspitz vom Rind, dazu Kartoffelsalat
mit Salzkartoffeln u. Salat: 18,00 €
-
- 18 Aktion** **mageres Rindsgulasch auf westf. Art** **17,00 €**
mit hausgemachte Spätzle, dazu Salatteller
oder mit Salzkartoffeln und Gemüse
-
- 19** **Schnitzel "Beelener Mark"** **19,00 €**
Schweineschnitzel, Kräuterrührei, Champignons, Gemüse und Bratkartoffeln
-
- 20** **Spanferkelbraten** **21,00 €**
mit frischen Champignons, Rahmsoße, Kartoffelpüree und Sauerkraut
-

gebratenes Fischfilet vom Skrei (Abbildung) 26,- €
mit Gemüse-Reis u. Broccolie, dazu Eisbergsalat in Kräuterdressing

Hauptgerichte

Änderungen vorbehalten

März/April 2025 (2)

- 21 *Aktion* westfälischer Sauerbraten (vom Rind) 19,00 €**
mit Backobst, dazu Kroketten und Salat
-
- 22 *Jägerplatte* 22,00 €**
3 Medaillons vom Schweinefilet, frische Champignons, Sc. Bèarnaise und Kroketten, dazu Salatteller
-
- 23 *Landhauspfanne* 22,00 €**
Schweinemedallions, Grillwürstchen, Hähnchenfilet, frische Champignons, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat
-
- 24 *Grillteller "rustikal"* 22,00 €**
Rindersteak mit Kräuterbutterr, Hähnchen- u. Schweinefilet mit Choron- u. Paprikasoße, dazu Pommes und Salat
-
- 25 *Rindsroulade* 22,00 €**
mit Kartoffelpürree und Apfel-Rotkohl
-
- 26 *geschmortes Ochsenbäckchen in Burgundersoße* 22,00 €**
dazu Kartoffelpürree und Apfelrotkohl
-
- 27 *Wildschwein-Frischlingsbraten* 24,00 €**
mit Gemüse, Champignons und Röstinchen
-
- 28 *gebratene Kutterscholle "nach Finkenwerden Art)* 22,00 €**
grätenfreies Filet in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und Salatteller
-
- 29 *Fischteller "Spezial"* 26,00 €**
gebratenes Zanderfilet, Sc. Bernaise, Calamares, Kräutergarnelen, Gemüse-Reis, dazu Eisbergsalat in Zitronenrahm
-
- 30 *Tagesdessert* 6,50 €**
Herrencreme, Eis & Heiß mit Schattenmorellen, ansonsten auf Anfrage
-

gebratenes Fischfilet vom Skrei (Abbildung) 26,- €
mit Gemüse-Reis u. Broccolie, dazu Eisbergsalat in Kräuterdressing