Herzlich Willkommen

Hotel-Restaurant
Holländer Hof
★★★

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag Ruhetag
Mittwoch und Donnerstag ab 15.00 Uhr geöffnet
Freitag und Samstags ab 12.00 Uhr geöffnet
Sonntag von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr geöffnet

Küchenzeiten

Mittwoch - Samstag 17.30 Uhr-20.30 Uhr
Sonntag 12.00-14.00 Uhr
Sonntag 17.30-20.00 Uhr
Von Freitag bis Sonntag bieten wir nachmittags allerlei Leckereien von unserer Vesperkarte an.

Veranstaltungen für einen unvergesslichen Tag...

Haben Sie Geburtstag, planen Sie eine Firmenveranstaltung oder möchten Sie sich das "Ja"-Wort geben? Wir möchten Ihnen helfen, dass dieser Tag für Sie unvergesslich wird!
Wir bieten in unseren Räumen Platz für bis zu 120 Personen.

Vorspeise

Italienisches Bruschetta
mit Grana Padano — € 9,80

Norweger Räucherlachs
mit Salatbouquet, Rösti
und Honig-Senf-Sauce — € 18,90

4 Riesengarnelen
in Knoblauchbutter gebraten
mit Salatbouquet und Baguette — € 18,90

Suppen

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Gemüseeinlage — € 7,80

Tomatencremesuppe
mit Sahne — € 8,50

Leicht & Vegetarisch

Bandnudeln mit Kirschtomaten,
Rucola-Pesto und Grana Padano € 18,80

Hausgemachte Käsespätzle
mit Salatteller und Röstzwiebeln € 16,80

Ofenfrischer Flammkuchen „Elsässer Art"
mit Frühlingslauch, Zwiebeln und Speck € 12,80

Ofenfrischer Flammkuchen
mit Räucherlachs und Ruccola € 16,80

Salat

Großer gemischter Salat

mit gebratener Hähnchenbrust € 19,50/klein € 17,50

mit gratiniertem Ziegenfrischkäse
und Kräuterröstbrot € 19,50/klein € 17,50

Kleiner Beilagensalat € 6,00

Großer Salatteller € 11,80

Sie können zwischen Joghurt-
und Balsamicodressing wählen

Lieblingsgerichte u. Stammgäste

Cordon Bleu
gefülltes Schnitzel mit Käse
und gekochtem Schinken,
Sc. Hollandaise, Gemüse
und Pommes Frites — € 24,50

Braumeisterteller
3 Medaillons vom Schweinefilet
mit Champignonsauce, Röstkartoffeln,
frischem Gemüse und Spiegelei — € 27,80

Grillteller „Holländer Hof"
Fleisch vom Rind und Schwein,
dazu Kräuterbutter, Pfeffersauce,
Speckböhnchen und Kartoffelkrusteln — € 28,80

Hirschragout aus der Keule
dazu Apfelkompott mit Preiselbeeren
und hausgemachte Spätzle — € 28,50

Hähnchenbrust „Walliser Art"
mit gek. Schinken, Champignons
und Käse überbacken, dazu Salatteller
und hausgemachte Spätzle — € 24,80

Sauerländer Krüstchen
Schnitzel auf Toast mit
frischen Champignons in Rahmsauce,
Spiegelei und Salatgarnitur — € 19,80

Hauptgerichte

Rumpsteak 220 gr
mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce,
dazu hausgemachte Kartoffelkrusteln
und Speckböhnchen — € 34,50

Tafelspitz in Meerrettichssauce
mit Salatteller und Röstkartoffeln — € 26,50

Hausgemachte Rinderwurst
in der Pfanne serviertmit Röstkartoffeln,
Gewürzgurke und Salat — € 16,80

Pulled Pork Burger
mit Bacon, Barbecuesauce,
Gewürzgurkenscheiben und Pommes Frites — € 19,50

Schnitzel vom Jungschweinerücken
mit Pfeffersauce oder Champignons in Rahm
und Pommes Frites — € 17,50

Mayonnaise oder Ketchup extra — € 0,80

Fisch

Forelle „Müllerin Art" ohne Gräten
mit Petersilienbutter, Salatteller
und Kartoffeln — € 25,80

Gebratenes Zanderfilet
auf Zucchininudeln(low carb) — € 26,50

Zum süßen Schluss...

Vanilleeis
mit frischen Erdbeeren und Sahne € 9,50

Desssertvariation
mit Mangosorbet, Himbeer-Espuma
und Creme brûlée € 10,80

Einzelne Portionen zum Probieren

Creme brûlée € 3,70
Himbeer-Espuma € 3,70
Mangosorbet € 3,70

Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern
dazu Walnusseis,
Karamellsauce und Sahne € 11,80

Sommernachtstraum
(Vanille- und Walnusseis mit Eierlikör
und Sahne) € 8,00

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und Sahne € 8,80