

*Willkommen im Gasthaus Koch Zum Holtbaum*

# ***Vital durch den Frühling***



## ***Frühlingsplatte***

*Hähnchen- oder Schweineschnitzel mit Füchtorfer Spargel, Ananas und Käse überbacken, dazu Herzoginkartoffeln und Salatgarnitur*

*22,- €*

*Unsere Empfehlung zur Osterzeit:  
Lammbraten in Estragonsoße + Beilagen (siehe Speisen-Nr. 28)*

- |           |                                                                                                         |                                      |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>1</b>  | <b>Frühlingssuppe</b>                                                                                   | <b>7,00 €</b>                        |
|           | <i>Rindfleischbrühe mit frischen Spargel, Eierstich und Klöschen, Frühlingsskräuter</i>                 | <i>als Vorspeise: 6,00 €</i>         |
| <b>2</b>  | <b>Festtagssuppe</b>                                                                                    | <b>7,00 €</b>                        |
|           | <i>Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Grießklöschen, Blumenkohl, Nudeln, dazu Toastbrot</i>                | <i>als Vorspeise: 5,- €</i>          |
| <b>3</b>  | <b>Spargelcremesuppe</b>                                                                                | <b>7,00 €</b>                        |
|           | <i>leicht gebundene Suppe, mit Spargelstücken, Schinkenwürfeln u. Gartenkräuter, dazu Vollkorntoast</i> | <i>als Vorspeise: 5,00 €</i>         |
| <b>4</b>  | <b>Kartoffel-Lauchcremesuppe</b>                                                                        | <b>7,00 €</b>                        |
|           | <i>wahlweise vegetarisch, mit Einlage aus geräuchertem Forellenfilet oder Lachs, dazu Mehrkornbrot</i>  | <i>Als Vorspeise: 6,- €</i>          |
| <b>5</b>  | <b>fruchtige Tomatencremesuppe</b>                                                                      | <b>7,00 €</b>                        |
|           | <i>mit Einlage aus Tomatenstücken, Gemüse u. Reis, dazu Toastbrot</i>                                   | <i>als Vorspeise: 5,- €</i>          |
| <b>6</b>  | <b>gebackener Camembert</b>                                                                             | <b>14,00 €</b>                       |
|           | <i>mit Pfirsich, Ananas, Röstzwiebeln, Preiselbeeren, Toast u. Butter</i>                               |                                      |
| <b>7</b>  | <b>Toast "für die Dame"</b>                                                                             | <b>16,00 €</b>                       |
|           | <i>Hähnchenfilet mit Broccolie, Sc. Hollandaise u. Salatgarnitur</i>                                    | <i>mit frischen Spargel: 18,00 €</i> |
| <b>8</b>  | <b>Toast "für den Herrn"</b>                                                                            | <b>16,00 €</b>                       |
|           | <i>2 Schweinemedallions mit Champignons, Sc. Bèarnaise u. Salatgarnitur</i>                             | <i>mit frischen Spargel: 18,00 €</i> |
| <b>9</b>  | <b>Spargeltoast "nach Art des Hauses"</b>                                                               | <b>17,00 €</b>                       |
|           | <i>mit Schinken, Ananas, frischen Spargel und Käse überbacken</i>                                       |                                      |
| <b>10</b> | <b>Halb und Halb</b>                                                                                    | <b>17,00 €</b>                       |
|           | <i>geräuchertes Forellenfilet, Lachs, Kräuterrührei, Salatgarnitur und Toast</i>                        |                                      |

**Unsere Empfehlung zur Osterzeit:**  
**Lamnbraten in Estragonsoße + Beilagen (siehe Speisen-Nr. 28)**

- 11**                    **gefüllter Pfannkuchen "nach Frühlings-Art"**                    **19,00 €**  
goldgelb gebacken, gefüllt mit Schinken und frischen Stangenspargel, dazu Salatgarnitur
- 
- 12**                    **Westfälischer Spargelteller**                    **25,00 €**  
1 Pfd. Füchterer Spargel mit Räucherschinken, Rührei und Petersilienkartoffeln
- 
- 13**                    **1 Pfd. Füchterer Spargel**                    **25,00 €**  
mit Schweineschnitzel, Choronsoße und Kroketten  
*oder mit Hähnchenschnitzel*
- 
- 14**                    **1 Pfd. Füchterer Spargel**                    **27,00 €**  
2 Schweinemedallions, dazu Sc. Béarnaise und Kartoffeltaschen
- 
- 15**                    **1 Pfd. Füchterer Spargel**                    **27,00 €**  
mit Rindersteak, Kräuterbutter und Kroketten
- 
- 16**                    **1 Pfd. Füchterer Spargel**                    **27,00 €**  
mit Fischfilet (Zander), Sc. Hollandaise und Kroketten
- 
- 17**                    **Mantaplatte**                    **10,00 €**  
2 hausgemachte Premium-Bratwürstchen mit Currysoße, Pommes weiß und Salatgarnitur
- 
- 18**                    **Champignonrahm- oder Paprikaschnitzel**                    **16,00 €**  
aus der Schweinelachse geschnitten, dazu Pommes u. Tomate-Gurke  
*auch als Hähnchenschnitzel*
- 
- 19**                    **Hähnchenschnitzel "California"**                    **18,00 €**  
mit Pfirsich, Ananas, Choronsoße, gemischten Reis und Garnitur  
*auch als Schweineschnitzel*
- 
- 20**                    **Schnitzel "Holtbaum"**                    **18,00 €**  
Schweineschnitzel mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Pommes und Tomate/Gurke  
*auch als Hähnchenschnitzel*
- 

**Unsere Empfehlung zur Osterzeit:**  
**Lamnbraten in Estragonsoße + Beilagen (siehe Speisen-Nr. 28)**

- |                                                                                                                                       |                                             |                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>21</b>                                                                                                                             | <b>Fitneßteller</b>                         | <b>19,00 €</b>                              |
| <i>frische Salate mit Spargel u. Früchte, Kartoffeltaschen und gegrilltes Hähnchenfilet</i>                                           |                                             |                                             |
|                                                                                                                                       |                                             | <b>als Seniorenteller: 17,-</b>             |
| <b>22</b>                                                                                                                             | <b>Rinderschmorbraten nach Burgunderart</b> | <b>17,00 €</b>                              |
| <i>zart geschmortes Rindfleisch in kräftiger Rotweinsauce, dazu Backobst, Butterspätzle und Apfelrotkohl</i>                          |                                             |                                             |
| <b>23</b>                                                                                                                             | <b>westfälisches Zwiebelfleisch</b>         | <b>17,00 €</b>                              |
| <i>zartes Tafelspitz vom Rind, dazu Kartoffelsalat</i>                                                                                |                                             |                                             |
|                                                                                                                                       |                                             | <b>mit Salzkartoffeln u. Salat: 19,00 €</b> |
| <b>24</b>                                                                                                                             | <b>Schnitzel "Beelener Mark"</b>            | <b>19,00 €</b>                              |
| <i>Schweineschnitzel, Kräuterrührei, Champignons, Gemüse und Bratkartoffeln</i>                                                       |                                             |                                             |
| <b>25</b>                                                                                                                             | <b>Jägerplatte</b>                          | <b>22,00 €</b>                              |
| <i>3 Medaillons vom Schweinefilet, frische Champignons, Sc. Béarnaise und Kroketten, dazu Salatteller</i>                             |                                             |                                             |
| <b>26</b>                                                                                                                             | <b>Landhauspfanne</b>                       | <b>22,00 €</b>                              |
| <i>Schweinemedallions, Grillwürstchen, Hähnchenfilet, frische Champignons, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat</i>                    |                                             |                                             |
| <b>27</b>                                                                                                                             | <b>Grillteller "rustikal"</b>               | <b>22,00 €</b>                              |
| <i>Rindersteak mit Kräuterbutterr, Hähnchen- u. Schweinefilet mit Choron- u. Paprikasauce, dazu Pommes und Salat</i>                  |                                             |                                             |
| <b>28</b>                                                                                                                             | <b>Lamnbraten in Estragonsoße</b>           | <b>24,00 €</b>                              |
| <i>mit Rosmarinkartoffeln und frischen Champignons, dazu Hirtensalat</i>                                                              |                                             |                                             |
| <b>29</b>                                                                                                                             | <b>Finkenwerder Kutterscholle</b>           | <b>22,00 €</b>                              |
| <i>grätenfreies Filet in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und Salatteller</i>                                                     |                                             |                                             |
|                                                                                                                                       |                                             | <b>mit frischen Spargel: 28,00 €</b>        |
| <b>30</b>                                                                                                                             | <b>Fischteller "Spezial"</b>                | <b>26,00 €</b>                              |
| <i>gebratenes Zander- und Schollenfilet, Sc. Bernaise, Calamares, Kräutergarnelen, Gemüse-Reis, dazu Eisbergsalat in Zitronenrahm</i> |                                             |                                             |

**Unsere Empfehlung zur Osterzeit:**  
**Lamnbraten in Estragonsoße + Beilagen (siehe Speisen-Nr. 28)**