



*...wandern, radeln,
naturnah genießen...*

Gasthof

Zum Holtbaum

48361 Beelen, Letter Str. 16, Tel. 02586-223

Internet: holtbaum.de



Volle Pulle Heimat!



**aktuell empfehlen wir Ihnen Lütts Landlust Direktsaft-Schorlen
aus heimischen Früchten und natürlichem Mineralwasser.**

Im Ausschank: Bitburger Premium Pils und Hohenfelder Kellerbier naturtrüb

- | | | |
|-----------|--|--|
| 1 | <i>Festtagssuppe</i> | 7,00 € |
| | <i>Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Grießklöschen, Blumenkohl, Nudeln, dazu Toastbrot</i> | als Vorspeise: 5,- € |
| 2 | <i>Münsterländer Partysuppe</i> | 7,00 € |
| | <i>mit Rindfleisch, Paprika und Zwiebeln, dazu Toast</i> | als Vorspeise: 5,50 € |
| 3 | <i>fruchtige Tomatencremesuppe</i> | 7,00 € |
| | <i>mit Einlage aus Tomatenstücken, Gemüse u. Reis, dazu Toastbrot</i> | als Vorspeise: 5,- € |
| 4 | <i>Pfifferlingscremesuppe</i> | 8,00 € |
| | <i>mit frischen Pfifferlingen, Kräutern und Creme Fraîche, dazu Toast</i> | als Vorspeise: 6,- € |
| 5 | <i>Kartoffel-Lauchcremesuppe</i> | 8,00 € |
| | <i>mit Einlage aus geräuchertem Forellenfilet oder Lachs, wahlweise auch vegetarisch mit frischen Pfifferlingen oder Champignons, dazu Toast</i> | Als Vorspeise: 6,- € |
| 6 | <i>gebackener Camembert</i> | 15,00 € |
| | <i>mit Pfirsich, Ananas, Röstzwiebeln, Preiselbeeren, Toast u. Butter</i> | |
| 7 | <i>Toast "für die Dame"</i> | 16,00 € |
| | <i>Hähnchenfilet mit Broccolie, Sc. Hollandaise u. Salatgarnitur</i> | |
| 8 | <i>Toast "für den Herrn"</i> | 16,00 € |
| | <i>2 Schweinemedallions mit Champignons, Sc. Bèarnaise u. Salatgarnitur</i> | mit frischen Pfifferlingen: 18,00 € |
| 9 | <i>Holtbaum-Toast</i> | 17,00 € |
| | <i>mit Kochschinken, Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken</i> | |
| 10 | <i>Halb und Halb</i> | 18,00 € |
| | <i>geräuchertes Forellenfilet, Lachs, Kräuterrührei, Salatgarnitur und Toast</i> | |

**aktuell empfehlen wir Ihnen Lütts Landlust Direktsaft-Schorlen
aus heimischen Früchten und natürlichem Mineralwasser.**

Im Ausschank: Bitburger Premium Pils und Hohenfelder Kellerbier naturtrüb

- | | | |
|---|--|----------------|
| 11 | Matjesfilet "nach Hausfrauenart" | 18,00 € |
| <i>mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken, Sahnesoße, Ei, dazu Speckkartoffeln</i> | | |
| <hr/> | | |
| 12 | Beelener Knochenschinken auf Melone | 18,00 € |
| <i>dazu knackige Salate, Ei, Dressing und Brot</i> | | |
| <i>mit Räucherlachs: 21,- €</i> | | |
| <hr/> | | |
| 13 | Champignonrahm- oder Paprikaschnitzel | 18,00 € |
| <i>aus der Schweinelachse geschnitten, dazu Pommes u. Tomate-Gurke</i> | | |
| <i>mit Hähnchenschnitzel: 20,- €</i> | | |
| <hr/> | | |
| 14 | Münsterländer Pfannkuchen | 19,00 € |
| <i>goldgelb gebacken, gefüllt mit Beelener Knochenschinken und frischen Pfifferlingen, dazu Salatgarnitur</i> | | |
| <hr/> | | |
| 15 | Fitneßteller | 19,00 € |
| <i>frische Salate u. Früchte, Kartoffeltaschen und gegrilltes Hähnchenfilet</i> | | |
| <i>als Seniorenteller: 17,-</i> | | |
| <hr/> | | |
| 16 | westfälisches Zwiebelfleisch | 19,00 € |
| <i>zartes Tafelspitz vom Rind, dazu Kartoffelsalat</i> | | |
| <i>mit Petersilienkartoffeln u. Salat: 22,-</i> | | |
| <hr/> | | |
| 17 | Rinderschmorbraten nach Burgunderart | 20,00 € |
| <i>zart geschmortes Rindfleisch in kräftiger Rotweinsauce, dazu Backobst, Butterspätzle und Apfelrotkohl</i> | | |
| <hr/> | | |
| 18 | Schnitzel vegetarisch | 20,00 € |
| <i>2 Schnitzel aus frischem Kohlrabi mit einer mediterranen Sauce aus Zucchini u. Tomate, dazu bunter Gemüse-Reis und Salat</i> | | |
| <hr/> | | |
| 19 | Holtbaumschnitzel | 20,00 € |
| <i>Schweineschnitzel mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Pommes und Tomate/Gurke</i> | | |
| <i>als Hähnchenschnitzel 21,- €</i> | | |
| <hr/> | | |
| 20 | Schnitzel "Beelener Mark" | 21,00 € |
| <i>Schweineschnitzel, Kräuterrührei, Champignons, Gemüse und Bratkartoffeln</i> | | |
| <i>mit frischen Pfifferlingen: 23,- €</i> | | |
| <hr/> | | |

**aktuell empfehlen wir Ihnen Lütts Landlust Direktsaft-Schorlen
aus heimischen Früchten und natürlichem Mineralwasser.**

Im Ausschank: Bitburger Premium Pils und Hohenfelder Kellerbier naturtrüb

- | | | |
|----|---|---|
| 21 | Hähnchenschnitzel "California" | 21,00 € |
| | <i>mit Pfirsich, Ananas, Choronsoße, Kroketten und Garnitur</i> | |
| | | <i>als Schweineschnitzel: 20,- €</i> |
| 22 | Hähnchenschnitzel "India" | 21,00 € |
| | <i>mit Früchten, Currysoße u. Butterreis und Garnitur</i> | |
| | | <i>als Schweineschnitzel 20,- €</i> |
| 23 | Spanferkel - Braten | 21,00 € |
| | <i>mit frischen Champignons, Rahmsoße und Pfannengemüse</i> | |
| | | <i>mit Pfifferlingen: 25,- €</i> |
| 24 | Jägerplatte | 24,00 € |
| | <i>3 Medaillons vom Schweinefilet, frische Champignons, Sc. Bèarnaise und Kroketten, dazu Salatteller</i> | |
| | | <i>mit frischen Pfifferlingen: 26,- €</i> |
| 25 | Filet "Butterfly" | 24,00 € |
| | <i>3 gegrillte Schweinemedallions, mit Ananas, Currysoße, Butterreis, dazu Salat</i> | |
| 26 | Grillteller "rustikal" | 24,00 € |
| | <i>Rindersteak mit Kräuterbutterr, Hähnchen- u. Schweinefilet mit Choron- u. Paprikasoße, dazu Pommes und Salat</i> | |
| 27 | Landhauspfanne (Abb. Titelseite) | 24,00 € |
| | <i>Schweinemedallions, Grillwürstchen, Hähnchenfilet, frische Champignons, Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salatteller</i> | |
| | | <i>mit frischen Pfifferlingen: 26,- €</i> |
| 28 | geschmortes Ochsenbäckchen in Madeira-Soße | 24,00 € |
| | <i>butterweich, mit Williams-Christ Birne, Röstinchen und Salat</i> | |
| | | <i>mit frischen Pfifferlingen: 27,- €</i> |
| 29 | gebratenes Fischfilet (Zander) | 24,00 € |
| | <i>mit Broccolie, Sc. Hollandaise, Butterreis und Salatteller</i> | |
| 30 | Lammbraten in Estragonsoße | 26,00 € |
| | <i>mit Rosmarinkartoffeln, Champignons, Pfannengemüse und Salat</i> | |
| | | <i>mit frischen Pfifferlingen: 29,- €</i> |

**aktuell empfehlen wir Ihnen Lütts Landlust Direktsaft-Schorlen
aus heimischen Früchten und natürlichem Mineralwasser.**

Im Ausschank: Bitburger Premium Pils und Hohenfelder Kellerbier naturtrüb