



Foto: Wiengarten



Vital durch den Sommer

Gasthof

Zum Holtbaum

Volle Pulle Heimat!



"Lütts Landlust" Direktsaft-Schorlen, der gesunde Genuss aus heimischen Früchten und natürlichem Mineralwasser.
Zur aktuellen Saison empfehlen wir wieder Gerichte mit frischen Pfefferlingen.
Änderungen vorbehalten gültig für Juli - Sept. 2024 (2)

Guten Appetit

- 1** *sommerliche Frucht-Kaltschale* 7,00 €
mit Beerenobst u. Bio-Kefir, reich an Protein, Calcium
als Vorspeise: 5,50 €
-
- 2** *Festtagssuppe* 7,00 €
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Grießklöschen, Blumenkohl, Nudeln, dazu Toastbrot
als Vorspeise: 5,50 €
-
- 3** *Gyrossuppe* 7,00 €
mit Fleischeinlage, pikant abgeschmeckt, dazu Toast
als Vorspeise: 5,50 €
-
- 4** *fruchtige Tomatencreme-Suppe* 7,00 €
mit Einlage aus Tomatenstücken, Gemüse u. Reis, dazu Toast
als Vorspeise: 5,50 €
-
- 5** *Pfifferlingscremesuppe* 7,00 €
mit frischen Pfifferlingen, Kräutern und Creme Fraîche, dazu Toast
als Vorspeise: 5,50 €
-
- 6** *Strammer Max* 12,00 €
Westfälischer Knochenschinken auf Bauernbrot, zwei Spiegeleier, Gurke und Salatgarnitur.
-
- 7** *sommerlicher Salatteller* 15,00 €
knackige Salate, Beeren, Pinienkerne, Joghurtdressing, Ei, Melone, Seranoschinken, Toast
alternativ mit veganen Hackbällchen
-
- 8** *Toast "für die Dame"* 16,00 €
Hähnchenfilet mit Broccolie, Sc. Hollandaise u. Salatgarnitur
-
- 9** *Toast "für den Herrn"* 16,00 €
2 Schweinemedallions mit Champignons, Sc. Bèarnaise u. Salatgarnitur
mit frischen Pfifferlingen: 18,- €
-
- 10** *Toast "Holland"* 16,00 €
gekochter Schinken, Tomaten, Zwiebeln, Käse, Salatgarnitur
auch als Toast Hawaii mit Ananas

"Lütts Landlust" Direktsaft-Schorlen, der gesunde Genuss aus heimischen Früchten und natürlichem Mineralwasser.

Zur aktuellen Saison empfehlen wir wieder Gerichte mit frischen Pfifferlingen.

Änderungen vorbehalten

gültig für Juli - Sept. 2024 (2)

Hauptgerichte

- 11** **Mantaplatte mit hausgemachter Bratwurst** **9,00 €**
Currysoße, Pommes rot/weiß und Salatgarnitur
auch mit Paprika- oder Champignonsoße
-
- 12** **westfälische Sülze** **12,00 €**
mit Ei, Gewürzgurke, Remouladensoße und Bratkartoffeln
-
- 13** **gebackener Camembert** **14,00 €**
mit Pfirsich, Ananas, Röstzwiebeln, Preiselbeeren, Toast u. Butter
-
- 14** **Tortelloni-Pfanne "Toskana" (vegetarisch)** **15,00 €**
Teigtaschen mit Spinat-Frischkäsefüllung, Broccoliröschen u. Möhren-
scheiben in einer Kräuter-Tomatensauce, dazu Eisbergsalat in Joghurtdressing
-
- 15** **Champignonrahm- oder Paprikaschnitzel** **16,00 €**
aus der Schweinelachse geschnitten, dazu Pommes u. Tomate-Gurke
auch als Hähnchenschnitzel
-
- 16** **Münsterländer Speckpfannkuchen** **17,00 €**
gefüllt mit frischen Pfifferlingen und Kräutern, dazu Salatgarnitur
-
- 17** **Fitneßsteller** **18,00 €**
frische Salate u. Früchte der Saison, Kartoffeltaschen, gegrilltes Hähnchenfilet
(statt Hähnchenfilet auch vegane Hackbällchen) *als Seniorenteller: 16,-*
-
- 18** **Hähnchenschnitzel "California"** **18,00 €**
mit Pfirsich, Ananas, Choronsoße, dazu Gemüse-Reis und Garnitur
auch als Schweineschnitzel
-
- 19** **Hähnchenfilet "Butterfly"** **18,00 €**
mit Früchten, Currysoße u. Butterreis, dazu gemischter Reis und Garnitur
-
- 20** **Holtbaumschnitzel** **18,00 €**
Schweineschnitzel mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken,
dazu Pommes und Tomate/Gurke *auch als Hähnchenschnitzel*

"Lütts Landlust" Direktsaft-Schorlen, der gesunde Genuss aus heimischen Früchten und natürlichem Mineralwasser.

Zur aktuellen Saison empfehlen wir wieder Gerichte mit frischen Pfifferlingen.

Änderungen vorbehalten

gültig für Juli - Sept. 2024 (2)

Hauptgerichte

- 21 Schnitzel "Beelener Mark" 19,00 €**
Schweineschnitzel, Kräuterrührei, Champignons, Gemüse und Bratkartoffeln
mit frischen Pfifferlingen: 21,- €
-
- 22 westfälisches Zwiebelfleisch 21,00 €**
zartes Tafelspitz vom Rind, mit Zwiebelsoße, Petersilienkartoffeln dazu
Eisbergsalat in Zitronenrahm
mit Kartoffelsalat: 18,- €
-
- 23 westfälischer Sauerbraten 21,00 €**
mit Backobst, Kroketten und Salatteller
-
- 24 Braten vom Spahnferkel 21,00 €**
mit frischen Champignons, Röstinchen und Salatteller
mit frischen Pfifferlingen: 23,- €
-
- 25 Jägerplatte 22,00 €**
3 Medaillons vom Schweinefilet, frische Champignons, Sc. Bèarnaise und
Kroketten, dazu Salatteller
-
- 26 Grillteller "rustikal" 22,00 €**
Rindersteak mit Kräuterbutterr, Hähnchen- u. Schweinefilet mit Choron- u.
Paprikasoße, dazu Pommes und Salat
-
- 27 geschmortes Ochsenbäckchen in Madeira-Soße 25,00 €**
butterweich, mit Williams-Christ Birne, Rosmarinkartoffeln und Salat
-
- 28 gebratenes Fischfilet vom Zander 25,00 €**
dazu Broccolie, Sc. Hollandaise, Butterreis und Salat
-
- 29 Rindersteak medium (280g) 27,00 €**
vom arg. Roastbeef, mit Kräuterbutter, dazu Pommes und Salat
-
- 30 Nachtisch**
Bitte Bedienung fragen
-

"Lütts Landlust" Direktsaft-Schorlen, der gesunde Genuss aus heimischen Früchten und natürlichem Mineralwasser.

Zur aktuellen Saison empfehlen wir wieder Gerichte mit frischen Pfifferlingen.

Änderungen vorbehalten

gültig für Juli - Sept. 2024 (2)