

Sehr verehrter Gast,

das Schloss Hotel Holzrichter ist ein Familienunternehmen, das mittlerweile auf eine Tradition von 100 Jahren stolz zurück blicken kann.

Gemäß dieser Tradition sind wir stets bemüht Ihren Aufenthalt im Schloss Hotel Holzrichter zu einem unvergesslichen Augenblick werden zu lassen.

Daher hoffen wir, dass Ihnen Ihr Besuch bei uns ebenso viel Freude bereiten wird wie uns.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein paar schöne Stunden und natürlich

Guten Appetit!

*Ihre
Familie Holzrichter*



Vorspeisen

*Holzrichters Wildbratwurst aus eigener Jagd
hausgemacht, an Kartoffelstampf und Pfifferlingen, mit
Preiselbeeren und Jus M, G*

€ 14,90



*Französisches Schneckenpfännchen
sechs Weinbergschnecken im Pfännchen, mit
Schalotten-Kräuterbutter gratiniert
und Weißbrotgitter G, M, W*

€ 11,50



*Carpaccio vom Rinderfilet
hauchdünnes Rinderfilet an kleinem Salatsträußchen
serviert mit Limonenöl und Tête de Moine G, M*

€ 13,90



*Feines vom Lachs
zarte Scheiben vom Rauchlachs,
an Salatbouquet und Reibplätzchen F, G, M*

€ 13,90

Unsere Lieblingssuppen

Festtagssüppchen
kräftige Rinderkraftbrühe
mit Eierstich E, M, Sel, G

€ 6,50



Pfifferlingrahmsuppe
unter einem Sahnehäubchen M, Sel, G

€ 7,90



Cremesüppchen vom Iserlohner Senf
mit Zwiebeljulienne und Crostini G, M, Sel

€ 7,90



Karotten– Ingwersüppchen
mit Parmaschinken-Chesterstange G, M, Sel, Se

€ 7,90



Asiatische Kokossuppe (leicht scharf)
mit Gemüsejulienne und
vegetarischer Frühlingsrolle M, Sel, Se, G

€ 7,80

Den Anfang macht...

Heimische Rehkeule

*Rosa gebraten und ganz zart, unter einer
Walnuss-Semmelbrösel-Haube mit
Wacholderjus, rahmigen Wirsing und
Pommes dauphine* M, G, E, Sch

€ 31,90



Halbe Bauernente

*knusprige Bauernente aus dem Ofenrohr
mit kräftiger Jus an
Apfelrotkraut und Kartoffelklößen*
G, Su

€ 26,90



*Wildschweinrücken „Waidmanns Art“
Steak vom Rücken mit einer leckeren Senfkruste auf
Spitzkohlgemüse und Mandel-Spätzle*

M, E, G, Sch

€ 29,90



Für Fischliebhaber und Vegetarier

Lachsfilet „Finesse“

*unter einer Kräuterkruste mit schaumiger Rieslingsauce,
auf buntem Julienne-Gemüse mit feiner Butternote
und Kräutergnocchi* F, M, G, Sch

€ 24,90



Zanderfilet

*auf der Haut kross gebratenes Filet vom Zander
an leichter Limonensauce serviert mit Petersilienkartoffeln,
und einem bunten Salat* G, F, M, Sch

€ 25,90



Quinoabratlinge

*mit Kräutern und Gemüse zubereitet
an einem Salatreigen in Himbeervinaigrette,
gerösteten Kernen und Sauerrahm* G, E, M, Sch, Sel

- vegetarisch -

€ 18,90



Steinpilzravioli à la crème

*an Pfifferlingen in Rahm mit geschmolzenen Tomaten,
dazu Parmesan, und Pflücksalat*
M, G, E

- vegetarisch -

€ 18,90



*Hausgemachter Gemüseburgerpatty im Rosmarinbun
mit Mango-Zwiebelrelish an herzhaftem Salatreigen,
mit knusprigen Kartoffelwedges*
G, E, M, Sel

- vegetarisch -

€ 21,90

Empfehlungen unseres Küchenchefs:

Vitello Tonnato
zarte Scheiben vom Kalb,
an cremiger Thunfisch-Kapernsauce
und einem Salatsträußchen G, F, M

€ 14,90



Holzrichters Salatteller
Salat der Saison
mit Iserlohner Thomas-Senf Dressing,
Kirschtomaten und Parmesan-Hobel,
serviert mit Knoblauch-Baguette G, M, Sel
Wahlweise mit

Streifen vom Rinderrücken
€ 17,90

oder

Poulardenbrust mit leichter Honignote und Sesam se
€ 15,90



Geschmorte Ochsenbäckchen
in Spätburgundersauce
eine kulinarische Spezialität,
auf pikantem Gemüseragout mit Pilzen und Paprika,
dazu servieren wir Zwiebel-Kartoffelstampf
G, M

€ 25,90

Gegrillte Riesengarnelen
auf cremigem Steinpilz-Risotto an hausgemachtem Pesto
und Pflücksalat G, F, K, Sch, M

€ 23,50

Holzrichters Klassiker

Surf und Turf

*feines Filet vom Charolais Rind, medium gebraten,,
mit Riesengarnelen, garniert mit glasierten Kirschtomaten
und Sc.Choron, dazu servieren wir Pommes frites*

G, M, E, W, K,

€ 40,90



Lendchen König Ludwig

*drei Medaillons vom Schweinelendchen mit frisch
geschwenkten Champignons aus der Pfanne, köstlicher
Sc. Hollandaise, Pommes dauphine und einem Salat* M, E, G

€ 24,75 (Kleine Portion € 22,75)



Gutsherrensteak (230g Rohgewicht)

*saftiges Rumpsteak vom argentinischen Hochlandrind
mit gebackenen Zwiebelringen,
Kräuterbutter und Pommes frites* M, G

€ 29,50



Kalbsfilet vom Simmentaler Rind

*gebratenes Kalbsfilet an leckerer Cognac-Pfefferrahmsauce,
mit Bohnencassoulet (Bohnen „Tricolor“, rote, weiße
und grüne Bohnen) und Kartoffelgratin* G, M

€ 33,50



Aus eigener Jagd...

Veserder Wildtopf

eine Spezialität unseres Hauses. Edelragout vom frisch erlegten Wild mit geheimen Gewürzen in Rotwein-Waldpilz-Sauce, dazu servieren wir hausgemachte Klöße, Apfelkompott und Preiselbeeren G, M, Sch

€ 25,50



Braten vom Schwarzkittel

das heimische Schwarzwild treibt sein Unwesen rund um Vesperde. Es durchwühlt und rodet Wiesen und Felder um an eiweißreiche und natürliche Nahrung zu gelangen. Durch seine urige Lebensart wird der Wildschweinbraten zum Genuss. Wir servieren ihn mit Apfelrotkohl, frischen Pfifferlingen, Preiselbeerbonbon, Portweinsauce und Pommes macaire G, M, E

€ 27,90



Wildburger „Diana“

230gr. feinstes Burgerfleisch aus heimischer Jagd mit Steakhouse Pommes, Pfifferlingen, Preiselbeeren und Salatbouquet G, M

€ 22,90



Wildschweinpfeffer

dieses Rezept kannte nur unsere Großmutter und wird seit 4 Generationen weitergegeben. Eine dunkle Einbrenne verleiht dem Ragout eine besondere Note mit Wirsinggemüse, Waldpilzen aus der Pfanne, Kräutern und handgeschabten Spätzle wird es serviert G, M, E

€ 25,75



Traditionell

*Klassische Rinderroulade
mit Speck und Zwiebeln geschmort
in eigener Sauce serviert
an Apfelrotkohl und Butterkartoffeln
und einem Bohnensalat G, M*

€ 21,90



Veserder Krüstchen

*Traditionsschnitzel in luftiger Panade mit Champignons
in Rahm, Spiegelei, Salatgarnitur und Pommes frites G, E, M*

€ 17,50



*Rindertafelspitz „Klassisch“
gesottene Scheiben vom Rind mit Bouillongemüse,
frittierten Kartoffelwürfeln und Meerrettichsauce G, M, Sel*

€ 19,90



Filetspitzen in Rahm

*zarte Spitzen vom Rinder- und Schweinefilet in
Champignonrahm mit Röstinchen
und einem Salat G, M*

€ 22,50



*Rosa gebratenes Roastbeef
ganz fettarm, zart rosa in dünnen Scheiben (kalt)
mit Remouladensauce und Röstkartoffeln
aus der großen Pfanne E, M, G*

€ 19,50



Allergen Kennzeichnung

- G* *glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut (Urweizen)*
- E* *Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- F* *Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- K* *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- N* *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- S* *Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- M* *Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose*
- Sch* *Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Erd-, Hasel-, Cashew-, Pecan- und Walnüsse, Mandeln, Pistazien und Maccadamia*
- Sel* *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- Se* *Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- L* *Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- W* *Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, Muscheln, Miesmuscheln, Schnecken*
- Su* *Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l)*