

Vorspeisen



Französisches Schneckenpfännchen
sechs Weinbergschnecken im Pfännchen, mit
Schalotten-Kräuterbutter gratiniert
und Weißbrotgitter
13,90



Carpaccio vom Rinderfilet
hauchdünnes Rinderfilet an kleinem Salatsträußchen
mit Limonenöl und Tête de Moine
16,90



Feines vom Lachs
Scheiben vom Rauchlachs, serviert auf
warmen Reibekuchen mit Kräuterschmand und
Salatbouquet
18,90

Unsere Lieblingssuppen

Festtagsüppchen

kräftige Rinderkraftbrühe
mit Eierstich

7,90

Pfifferlingrahmsuppe

unter einem Sahnehäubchen

8,90

Hummerschaum-Süppchen

mit Pernod-Sahne und Garnele im Kartoffelmantel

9,50

Cremesüppchen vom Iserlohner Senf

mit Zwiebeljulienne und Crôstini

8,90

...den Anfang macht...

Hirschrücken „Hubertus“

rosa gebratener Hirschrücken auf Wildjus,
dazu Rosenkohl-Cranberry-Gemüse und Kartoffelstrudel
39,90

Wildschweinrücken „Waidmanns Art“

Steak vom Rücken mit einer leckeren Senfkruste auf
Spitzkohlgemüse und Steinpilz-Herzoginkartoffeln
33,50

Geschmorte Ochsenbäckchen

in Spätburgundersauce,
eine kulinarische Spezialität,
auf leckeren Pastinaken-Möhren,
dazu servieren wir Zwiebel-Kartoffelstampf
29,50

Für Fischliebhaber und Vegetarier

Zanderfilet

Filet vom Zander, auf der Haut gebraten, mit Safransauce,
Weinkraut mit Crème fraîche und Dill, dazu Schnittlauchkartoffeln
29,90

Steinpilz-Tortelloni

an Pfifferlingen in Rahm, geschmolzenen Tomaten,
Parmesan und Pflücksalat
- vegetarisch -
22,90

Gegrillte Riesengarnelen

auf Tagliatelle, mit Zitronen-Pfeffersauce und Salatbouquet
28,50

Holzrichters Salatvariation

bunter Salat mit Wildkräutern,
dazu zweierlei Crôstinis
und Gemüsechips
15,90

mit

Poulardenbrust

20,90

Menü unseres Küchenteams

Hausgebeizter Lachs

mit gepickeltem Gemüse, Wildkräutern
und Buttermilch-Dill-Emulsion

20,50

Wildessenz

klare Wildessenz mit Fiorelli

8,90

Saltimbocca von der Rehkeule

mit Schinken und Salbei zubereitet,
dazu Trüffel-Gnocchi

und gebratener Blumenkohl mit getrockneten Tomaten

34,50

Zitronentarte

mit Waldbeerensorbet und -gel und Melissenbaiser

9,50

Als Menü für 64,90

Holzrichters Klassiker

Rinderfilet „Madagaskar“

Filet vom argentinischen Black Angus Rind, medium gebraten,
an Cognac Pfeffer Sauce, mit Grilltomate,
Röstkartoffeln und einem Salat mit Joghurtdressing
43,90

Düsseldorfer Lendchen

drei Medaillons vom Schweinefilet unter einer Zwiebel-Senf-Kruste,
mit Wirsing Gemüse, dunkler Jus und Kartoffel-Röstinchen
27,90

Lendchen König Ludwig

drei Medaillons vom Schweinelendchen mit frisch
geschwenkten Champignons aus der Pfanne, köstlicher
Sc. Hollandaise und Pommes dauphine
27,90

Gutsherrensteak (250g Rohgewicht)

medium gebratenes Rumpsteak vom argentinischen Hochlandrind
mit Onion Rings, an Cafe de Paris Sauce
mit Cassoulet von Edamamebohnen und getrockneten Tomaten,
dazu Rosmarin Kartoffelchen
33,50

Halbe Bauernente

knusprige Bauernente aus dem Ofenrohr
mit kräftiger Jus, an Apfelrotkraut und Kartoffelklößen
27,90

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
28,90



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, geschwenkten Pfifferlingen, Portweinsauce und Pommes dauphine
28,50



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
26,90

Traditionell

Veserder Krüstchen

Traditionsschnitzel in luftiger Panade mit Champignons
in Rahm, Spiegelei, Salatgarnitur und Pommes frites
21,90

Original Holzrichters Wildbratwurst

Wildbratwurst aus eigener Jagd, an dunkler Jus, Pfifferlingen,
Wildpreiselbeeren, Kartoffelpüree und Weinkraut
20,90

Filetspitzen in Rahm

zarte Spitzen vom Rinder- und Schweinefilet in
Champignonrahm mit Röstinchen
und einem Salat mit Joghurtdressing
24,90

Gerne können Sie jedes Gericht zu den Öffnungszeiten bis 13.45 (am Wochenende) und am Abend bis 20.30 Uhr bestellen, am Sonntag nimmt unsere Küche Ihre Bestellungen bis 18.30 entgegen.
Bei Änderungen oder Umbestellungen innerhalb eines Gerichtes, erlauben wir uns gegebenenfalls einen Aufpreis zu berechnen.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Service und der gesetzlichen MwSt.
Gerne helfen wir Ihnen, bei Unverträglichkeiten das passende Gericht zu finden.

Dessert

Eis und Heiß

zart schmelzendes Vanilleeis mit heißen
Kirschen, Sahne und Mandelkrokant
8,50

Nuss an Nuss

große Kugeln feinstes Walnusseis mit
einem Schuss Eierlikör, Nüssen und Sahne
8,90

Crème brûlée

mit Zitronenthymian aromatisiert,
dazu Holunderblütensorbet
9,20

Käseraffinesse

Duett von Schaf und Ziege mit marinierter Wassermelone,
getrockneter Olive und Sauerampfergranitée
10,90

Für unsere Kinder

kleine Eisvariation mit
Smarties und Waffel
4,50