VORSPEISE

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Rote-Bete-Apfel-Tatar



GRATINIERTE FEIGEN

Brie | Rucola

FELDSALAT

Austernpilze | Kräuterseitlinge

HAUPTSPEISE

WILDRAGOUT

Preiselbeeren

WINTERKABELJAU

Weiße Glühweinsoße



MARONEN-RISOTTO

Geräucherter Tofu

Rosenkohl | Kartoffelgratin | Spätzle

DESSERT

SÜSSE VARIATION

aus der hauseigenen Konditorei

WIR KOCHEN MIT LIEBE UND REGIONALEN PRODUKTEN AUS DEM BERGISCHEN LAND.

Tischreservierung • Telefon 02293 69 56
oder unter restaurant@holsteinsmuehle.de

* Die Allergene können auf Wunsch eingesehen werden
Kreditkartenzahlung ab 20 € • Umbestellungen 2,50 €