

*Restaurant Hollmann
Essen und Genießen*

Vorspeisen

<i>Kleiner gemischter Salat</i> ¹⁰	3,50 €
<i>Geschmorten Zwiebeln</i> auf Brot mit Käse ⁷ überbacken	4,50 €
<i>Zwei Reibekuchen</i> ^{1,3} mit Apfelmus	4,90 €
<i>Kleine Frikadellen</i> auf Senf und Salatbouquet ^{1,3,10}	5,50 €
<i>Gemischter Salat</i> mit zwei Garnelen ⁴ im Kartoffelnest	6,90 €
<i>Räucherlachsrose</i>	9,50 €
mit <i>kleinem Reibekuchen</i> ^{1,3} , <i>Salatbouquet</i> ¹⁰ und <i>Sahnemeerrettich</i> ⁷	

Suppen

<i>Tomatencremesuppe</i> ⁷	3,60 €
<i>Paprika Tomatencremesuppe</i> ⁷	3,60 €
<i>Champignoncremesuppe</i> ⁷	3,60 €
<i>Kartoffelcremesuppe</i> ⁷	3,60 €
<i>Möhren Ingwercremesuppe</i> ⁷	3,60 €
<i>Gulaschsuppe</i> ⁹	4,90 €

1) Glutenhaftes Getreide 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fische 5) Erdnüsse 6) Sojabohnen 7) Milch
8) Schalenfrüchte 9) Sellerie 10) Senf 11) Sesamsamen 12) Schwefeldioxid und Sulfite in
Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l 13) Lupinen 14) Weichtiere

*Restaurant Hollmann
Essen und Genießen*

Vegetarisch

„Hausgemachte Käsespätzle“^{1,3,7} 9,50 €

mit geschmorten Zwiebeln, Käse⁷ überbacken und Salatteller¹⁰

„Großer Salatkorb“ 10,70 €

mit frischen Salaten¹⁰, Hirtenkäse⁷ und frisch gebratenen

Champignons

„Käseschnitzel“ 13,90 €

Gebackener Gouda⁷ mit gerösteten Zwiebeln¹,

zwei Reibekuchen^{1,3}, Preiselbeeren und Salat¹⁰

Vom Grill

„Tefтели“ 12,50 €

Hackfleisch Reisbällchen^{1,3} auf Pikanter Tomatensause ,

Salzkartoffeln und Salat¹⁰

1) Glutenhaftes Getreide 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fische 5) Erdnüsse 6) Sojabohnen 7) Milch
8) Schalenfrüchte 9) Sellerie 10) Senf 11) Sesamsamen 12) Schwefeldioxid und Sulfite in
Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l 13) Lupinen 14) Weichtiere

*Restaurant Hollmann
Essen und Genießen*

Vom Grill

„Feuerpfanne“ 16,50 €

*drei Schweinerückenrollen gefüllt mit pikantem Hirtenkäse⁷,
mit Zwiebeln¹ auf frischem Saisongemüse und Bratkartoffeln*

„Medaillons“ 17,50 €

*Drei Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
mit Champignonrahmsauce⁷ dazu Bratkartoffeln und Salat^{1,10}*

„Gebratenes Zanderfilet“ 22,90 €

auf Rahmgemüse⁷, dazu Petersilienkartoffeln und Salat¹⁰

Seniorengericht

„Kröstchen“ 9,50€

ein kleines Schweineschnitzel mit

Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat^{1,3,10}

1) Glutenhaftes Getreide 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fische 5) Erdnüsse 6) Sojabohnen 7) Milch
8) Schalenfrüchte 9) Sellerie 10) Senf 11) Sesamsamen 12) Schwefeldioxid und Sulfite in
Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l 13) Lupinen 14) Weichtiere

*Restaurant Hollmann
Essen und Genießen*

Schnitzel

„Bauernschnitzel“ 13,50 €

*Schweineschnitzel mit gerösteten Zwiebeln, Spiegelei,
Bratkartoffeln und Salat* ^{1,3,10}

„Paprika Schnitzel“ 14,50 €

*Schweineschnitzel mit tomatisiertem Paprikagemüse,
Pommes und Salat* ^{1,3,10}

„Champignon Schnitzel“ 14,50 €

*Schweineschnitzel mit Rahmchampignons,
Pommes und Salat* ^{1,3,10}

„Geflügelschnitzel“ 16,50 €

*saftiges Putenschnitzel mit Knusperpanade auf Rahmgemüse
dazu Bratkartoffeln und Salat* ^{1,3,7,10}

1) Glutenhaftes Getreide 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fische 5) Erdnüsse 6) Sojabohnen 7) Milch
8) Schalenfrüchte 9) Sellerie 10) Senf 11) Sesamsamen 12) Schwefeldioxid und Sulfite in
Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l 13) Lupinen 14) Weichtiere

*Restaurant Hollmann
Essen und Genießen*

Schnitzel-Pizza

„Paprika Schnitzel Pizza“

10,50 €

*Schweineschnitzel mit tomatisiertem Paprikagemüse
und Käse überbacken ^{1,3,7}*

„Champignon Schnitzel Pizza“

10,50 €

*Schweineschnitzel mit Rahmchampignons
und Käse überbacken ^{1,3,7}*

Hinweis für Allergiker

Seit 13.12.2014 sind wir verpflichtet, auf Zutaten und Stoffe hinzuweisen, welche Allergien auslösen können. Diese sind Eier, Erdnüsse, Fisch, glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen, Schwefeldioxid und Sulfite sowie Weichtiere. Alle diese Zutaten und Stoffe werden in unterschiedlichsten Formen in unserer Küche verwendet und auch gelagert. Es ist nicht auszuschließen, dass die angegebenen Lebensmittel in kleinsten Mengen auch andere Lebensmittel kontaminiert haben. Auch unsere Mitarbeiter können in der Freizeit mit diesen Lebensmitteln in Kontakt kommen. Wenn Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch reagieren, sprechen Sie uns bitte an, wir werden ein für Sie geeignetes Gericht zusammenstellen.

1) Glutenhaftes Getreide 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fische 5) Erdnüsse 6) Sojabohnen 7) Milch
8) Schalenfrüchte 9) Sellerie 10) Senf 11) Sesamsamen 12) Schwefeldioxid und Sulfite in
Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l 13) Lupinen 14) Weichtiere

*Restaurant Hollmann
Essen und Genießen*

Dessert

Eisbecher 3,70 €

drei Kugeln Eis ^{3,7,8}

Eisbecher 4,30 €

drei Kugeln Eis mit Sahnehaube ^{3,7,8}

Apfelfannkuchen mit hausgemachtem Zimteis ^{1,3,7} 4,90 €

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis ^{3,7} 5,50 €

1) Glutenhaftes Getreide 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fische 5) Erdnüsse 6) Sojabohnen 7) Milch
8) Schalenfrüchte 9) Sellerie 10) Senf 11) Sesamsamen 12) Schwefeldioxid und Sulfite in
Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l 13) Lupinen 14) Weichtiere