

GERICHTE ZUM LIEFERN UND ABHOLEN

VORSPEISE NR. 1*

Rote Beete Suppe mit Kräuterrahm und Bulgur 6,00 Euro

VORSPEISE NR.2*

Karamelisierter Holtwicker Ziegenfrischkäse
mit Roter Beete-Mango-Salsa und gerösteten Nüssen 6,50 Euro

GERICHT NR.3

Sous Vide gegarte Entenbrust auf Mangochutney
mit geschwenkten Gnocci und Pak-Choi 21,80 Euro

GERICHT NR. 4*

Cordon Bleu vom Schwein an buntem Gemüse mit
Bratkartoffeln 16,50 Euro

GERICHT NR. 5*

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfeffersauce
an hausgemachten Röstitalern und Speckböhnchen 17,50 Euro

GERICHT NR. 6*

Filet vom Seeteufel auf Belugalinsen mit
geschmortem Gemüse, Sesam und Creme-fraiche 23,50 Euro

GERICHT NR. 7*

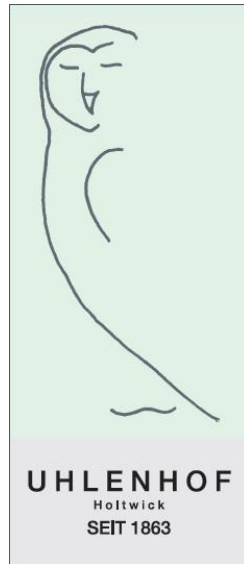
In eigener Sauce geschmorter Hirschedelgulasch
mit in Butter geschwenkten Spätzle und Rosenkohl 18,50 Euro

GERICHT NR. 8*

Hausgemachter Grünkohl mit Mettwurst und Kassler
oder vegetarisch 11,90 Euro
8,90 Euro

**Auch kalt, als Fertiggericht zum zuhause warm machen erhältlich*

Bestellen sie ihr Gericht für den nächsten Tag direkt mit!



UHLENHOF Holtwick seit 1863

GERICHT NR. 9

In eigener Sauce geschmorte vegetarische Kohlroulade
gefüllt mit Waldpilzen, Hokkaidokürbis und Reis 11,50 Euro

GERICHT NR. 10

Der Klassiker – Holtwicker Heideschnitzel mit frischen
Champignons, Sauce Hollandaise und Kroketten 14,50 Euro

GERICHT NR. 11

BURGER 1

Uhlenhof Burger mit 100% Rindfleisch-Patty an
Tomaten-Sugo mit Blattsalat, Parmesankäse,
hausgemachter Burgersauce und Pommes frites 14,50 Euro

BURGER 2

Uhlenhof-Chickenburger mit Knusperpanade, Blattsalat,
Tomaten-Sugo, Sweet-Chilli-Sauce, Parmesankäse
und Pommes frites 13,50 Euro

BURGER 3

Vegetarischer Uhlenhof Burger mit Bohnen-Patty,
Tomaten-Sugo mit Blattsalat, geschmorten Zwiebeln,
hausgemachter Burgersauce und Pommes frites 11,50 Euro

GERICHT NR. 12

Bunter Wrap mit verschiedenen Salaten und Gemüse
mit Cocktail- oder Honig-Senf Sauce wahlweise

- mit Hähnchen 9,50 Euro
- oder vegetarisch 7,50 Euro

KINDERGERICHT NR.14

Chickennuggets mit Pommes Frites 5,90 Euro

KINDERGERICHT NR.15

Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan 4,00 Euro

DESSERT NR.16

Schokoladenbrownie mit Vanillecreme, Passionsfrüchten
und Crumble 6,00 Euro

DESSERT NR.17

Herrencreme im Glas 3,50 Euro

...wenn die Getränke mal ausgehen

Terre al Piano Prosecco, trocken

Kräftig, fruchtbetont

Mit Aromen von Birnen und Bisquit

0,75l

15,00 Euro

WEISSWEINE

Custoza

Weingut Villabella, Italien

Aromen von Stachelbeeren, Holunder
und grünem Spargel, trocken

0,70l

15,00 Euro

Lugana

Weingut Villabella, Italien

Feinherb vollmundig saftig mit
animierender Säure

0,70l

17,00 Euro

ROTWEINE

Merlot

Weingut Julius, Rheinhessen

Cassisaromen, würzig-lebendig
Rotwein mit kräftiger Tanninstruktur

0,75l

16,00 Euro

Nero d'Avola

Weingut Feudo Maccari, Sizilien

Viel dunkle Frucht Anklänge von
Waldbeeren und Vanille, trocken

0,70l

17,00 Euro