



Hotel & Restaurant

Hollenstedter Hof

★ ★ ★ SUPERIOR

Vorspeisen

| | |
|--|------|
| Hollenstedter Hochzeitssuppe | 9,5 |
| Vitello Tonnato dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern | 17,5 |
| Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkernen, Zitrone, Oliven und Parmesan | 19,5 |
| italienische Vorspeisenvariation | 24,5 |
| Pizzabrot | 8,9 |

Salate

| | |
|--|------|
| gemischter Salat | 8,9 |
| Capricciosa gemischter Salat mit Thunfisch, gekochten Schinken, Mozzarella und Ei | 12,9 |
| Contadina gemischter Salat mit Hirtenkäse | 12,9 |
| gemischter Salat mit Scampi gehobelter Parmesan | 24,9 |



Hotel & Restaurant

Hollenstedter Hof

★ ★ ★ SUPERIOR

Hauptgerichte

| | |
|---|------|
| Rosa gebratenes Roastbeef mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade | 24,9 |
| Rumpsteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln Drillingen und Kräuterbutter | 29,9 |
| Kalbsschnitzel mit Pommes Frites | 26,9 |
| Lachsfilet all´ Limone auf Pfannengemüse und Salzkartoffeln | 28,9 |
| Hollenstedter Hof Burger im Sesam-Brötchen, hausgemachten Rind- und Kalbsfleisch-Patty medium gebraten, süß pikanter Sauce, Tomaten, Bacon, Rucola, Cheddar, Rotweinzwiebel und Pommes Frites | 18,9 |

Pasta

| | |
|---|------|
| Penne in Gorgonzola mit gebratenen Rinderfiletspitzen und Parmesan | 24,9 |
| Linguine mit gebratenen Garnelen in Tomatensauce und Cherrytomaten | 26,9 |
| Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter, Salbei, Cherrytomaten und Parmesan | 18,9 |
| Pasta all´arrabbiata | 15,9 |



Hotel & Restaurant

Hollenstedter Hof

★ ★ ★ SUPERIOR

Pizza

Pizza Margherita 10,9
mit Mozzarella und Basilikum

Pizza Parma 18,9
mit Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und gehobelter Parmesan

Pizza Vegetariana 14,9
mit Mozzarella und Gemüse

Pizza Tonno e Cipolla 15,9
mit Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln und Oregano

Pizza Scampi 24,9
mit Mozzarella, Scampi und Knoblauchöl

Pizza Quattro Stagioni 15,9
mit gekochten Schinken, Ei, Thunfisch und Artischocken

Pizza Carbonara 16,9
mit Ei und Speck

Pizza Dello Chef 16,9
mit Mozzarella, Salami, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse und Chili

Dessert

Tiramisu 9,9

Crème Brûlée 9,9

Panna Cotta 9,9

Dazu empfehlen wir Ihnen:
Espresso Martini 8,9



Hotel & Restaurant

Hollenstedter Hof

★ ★ ★ SUPERIOR

offene

Weißweine 0,2 l

| | | |
|---|-----------|-----|
| Weißburgunder, Markus Schneider 2021 Rebsorte: Weißburgunder, trocken | Pfalz | 8,9 |
| Sauvignon, Vite Colte 2021 Rebsorte: Sauvignon, mild | Piemont | 8,9 |
| La Ferla, Canicatti 2021 Rebsorte: Inzolia, trocken | Sizilien | 7,9 |
| Villa Solais, Santadi 2021 Rebsorte: Vermentino, trocken | Sardinien | 8,9 |

offene Roséweine 0,2 l

| | | |
|---|----------|-----|
| Rosé, Planeta Rebsorte: Nero d'Avola, Syrah | Sizilien | 8,9 |
|---|----------|-----|

offene Rotweine 0,2 l

| | | |
|--|----------------|-----|
| Montepulciano, Donvitantonio 2020 Rebsorte: Montepulciano, trocken | Abruzzen | 8,9 |
| Primitivo, Donvitantonio 2022 Rebsorte: Primitivo, trocken | Apulien | 8,9 |
| Lambrusco, Riunite Rebsorte: Lambrusco, Perlwein, lieblich | Emilia-Romagna | 7,9 |

Jahrgangsänderungen vorbehalten



Hotel & Restaurant

Hollenstedter Hof

★ ★ ★ SUPERIOR

Apéritif

| | |
|---|------|
| Martini bianco 5 cl, auf Eis und Zitrone | 6,9 |
| 0,1l Prosecco Trevisiol Valdobbiadene Venetien | 6,9 |
| 0,1l Rosé Prosecco Trevisiol Valdobbiadene Venetien | 6,9 |
| Aperol Spritz 4 cl Aperol, 0,1l Sekt Orangenscheibe, Eis | 10,9 |
| Hendricks Gin Tonic 4 cl Gin, Schweppes Tonic Gurkenscheibe, Eis | 13,9 |
| oder alkoholfrei | |
| 0,1l Prosecco rotfruchtig Jörg Geiger Baden-Württemberg | 6,9 |
| Sanbitter Orange 10 cl Sanbitter, 10 cl Orangensaft Orangenscheibe, Eis | 7,9 |