

Die Holzmarktküche

Aperitive & Cocktails

0,2l Hugo	4,50	0,2l Aperol Spritz	4,50
0,1l Prosecco	2,50	0,1l Champagner	7,00
0,1l Kir Royal	6,50		

Offene Weine - Glasausschank 0,2l

Deutscher Weißburgunder	5,00
Deutscher Grauburgunder	5,00
Gardasee Lugana	5,50
Frankreich Sancerre	8,00
Frankreich Provence Rosé	6,00
Spanien Tempranillo	5,50

diverse Spirituosen...

Tasse Kaffee	2,00
Espresso	2,00

Flaschenweine - Weißwein

2015er Rheinhessen Weißburgunder	17,50
2015er Rheinhessen Grauburgunder	17,50
2015er Gardasee Lugana	21,00
2015er Loire Sancerre	28,00

Flaschenwein - Rosé

2015er Provence Rosé La Tourelle	21,00
----------------------------------	-------

Flaschenwein - Rotwein

2012er Spanien El Meson Rioja Crianza	21,00
2011er Südtiroler Merlot	28,00
2011er Spanien Solaz	24,00

Gänse – Essen ab 01. November 2017

köstliches Bauernbrot mit
selbstgemachtem Gänseeschmalz

Vorspeise:

Feldsalat mit gebratener
Gänseleber 9,00

Hauptgang:

ofenfrische ganze Gänse
(4 Personen 1 Gans),
die vor Ihren Augen
tranchiert werden,

dazu Rotkohl und Klöße
Preis pro Person 22,00 Euro



Die Holzmarktküche

von Oktober bis Dezember 2017 verwandeln
wir uns abends in das
„etwas andere Restaurant“ und bieten
für kleine Gesellschaften folgende
Themen-Abende an:

Wunderbar – die Hummer - Bar

Beef & Lobster Abend

Gänse Essen ab 1.11.2017

Fleisch-, Käse- oder Fisch Fondue

Hier die Voraussetzungen:

Termin Ihrer Wahl täglich ab 19 Uhr außer Sonntags
Mindestteilnehmerzahl 12 maximal 16 Personen
Alle Teilnehmer bekommen das gleiche Essen

es erwartet Sie ein Imbiss der besonderen Art –
eingedeckt mit Tischwäsche, Silberbesteck & Kerzen
präsentiert sich die Holzmarktküche einmal ganz anders...
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Kerstin Friedrich nimmt gerne
Ihre Reservierung entgegen

Holzmarktküche / Holzmarkt 2 / 35745 Herborn
02772 – 583 55 13

info@holzmarktkueche.de
www.holzmarktkueche.de
Facebook <https://holzmarktkueche.de>

Wunderbar die Hummerbar...

Aperitif nach Wahl: zum Beispiel

Aperol Spritz 4,50

Glas Champagner 0,1l für 7,00 Euro
oder Flasche Champagner 35,00 Euro

Baguette, Butter & Oliven

Vorspeise:

Hummersuppe mit viel Einlage

Hauptgang:

Ganzer Hummer Thermidor mit Blattspinat
Komplettpreis 47,00 Euro pro Person

Oder im Hauptgang

Ganzer Hummer vom Grill mit

Chili- und Knoblauchdip

Komplettpreis 45,00 Euro pro Person



Beef & Lobster Abend...

Aperitif nach Wahl: zum Beispiel

Aperol Spritz 4,50

Glas Champagner 0,1l für 7,00 Euro
oder Flasche Champagner 35,00 Euro

Baguette, Butter & Oliven

Vorspeise:

Theo's Fischsuppe „best in town“

Hauptgang:

Argentinisches Rinderfilet 200g vom Grill
mit ½ Hummer, Blattspinat und Sauce Béarnaise
Komplettpreis 44,00 Euro pro Person

die Fondue - Themen...

klassisches Fondue Bourguignonne mit Öl
Baguette, Butter & Oliven

Vorspeise:

Portion Räucherlachs

frisch aufgeschnitten mit Meerrettich

Hauptgang:

Stücke von Rinderfilet & Schweinefilet (250 g p.P.)

mit 6 verschiedenen Dips,

Essiggemüse und eingelegte Paprika

Komplettpreis pro Person 38,00 Euro

klassisches Fondue Chinoise mit Brühe

Baguette, Butter & Oliven

Vorspeise:

Salat mit gegrillter Garnele

Hauptgang:

hier werden dünne Kalbsrückenscheiben (250g p.P.)

in einer kräftigen Brühe gegart, dazu

6 verschiedene Dips und Baguette

anschließend kommen Gemüsewürfel

in die Brühe und man löffelt Sie aus...

Komplettpreis pro Person 38,00

klassisches Fisch Fondue mit Fischfond

Baguette, Butter & Oliven

Hauptgang:

Frische Scampi- und Fischwürfel (300g p.P.) werden in

einem Fischfond mit Gemüsestreifen gegart

dazu Chili- und Knoblauchdip und Baguette

als 2. Gang gibt es anschließend nochmals frische

Fischwürfel (100g p.P.) die man in dem Sud gart

und als Fischsuppe auslöffelt...

Komplettpreis pro Person 40,00 Euro

KÄSE FONDUE

Ein heiß dampfendes Käsefondue:

Die Kombination aus würzigem Käse, Wein und
Kirschwasser ist ein Klassiker der Alpen-Küche!

Baguette, Butter & Oliven

Vorspeise:

Feldsalat mit Speck & Croutons

Hauptgang:

Klassisches Käsefondue mit

klein geschnittenen Brotwürfeln,

Essiggemüse und Bündner Rohschinken

Komplettpreis pro Person 29,00 Euro

Viva Espana

Aperitif nach Wahl: zum Beispiel

Aperol Spritz 4,50

Glas Champagner 0,1l für 7,00 Euro
oder Flasche Champagner 35,00 Euro

Baguette, Oliven & Olivenöl

Vorspeise:

Kleine Schälchen mit Serranoschinken,

Manchegokäse, eingelegte Sardinen,

Pimentos, Bohnen mit Chorizowurst

Hauptgang:

Paella Valenzia mit

Geflügel, Scampi, Muscheln, Calamari,

Rindfleisch, Paprika, Erbsen, Chorizowurst,

Reis und Safran

Komplettpreis pro Person 36,00