

„DA SCHNALZT NICHT NUR DER OSNABRÜCKER MIT DER ZUNGE“

SUPPIGES VOM LÖFFEL

ALTBEWÄHRTE TOMATENSUPPE

MIT MADAGASKAR-PFEFFER UND SAHNEHAUBE
UND BAGUETTE

3,00

**WEITERE SUPPEN ENTNEHMEN SIE BITTE
UNSEREM TAGESANGEBOT**

„DA BRAUCHST DU NICHT MEHR IN DIE MUCKI-BUDE“

DER BUNT GEMISCHTE

SALATE DER SAISON – DAZU BAGUETTE

5,50

FITNESS – SALAT

KNACKIGE SALATE DER SAISON MIT STREIFEN
VON GEBRATENER PUTENBRUST – DAZU BAGUETTE

13,50

„HOLLING – SALAT“

GRÜNZEUG ZUM SATTWERDEN – MIT SCHAFSKÄSE
OLIVEN – DAZU BAGUETTE

12,50

„KANZLEI – SALAT“

VERSCHIEDENE BLATTSALATE MIT EINER HIMBEER-
VINAIGRETTE, RÄUCHERLACHS UND EISMEERSHRIMPS
DAZU BAGUETTE

14,50

ZU UNSEREN SALATEN WÄHLEN SIE DAS DRESSING SELBST:
ROSE-ISLAND DRESSING, BALSAMICO DRESSING, JOGHURT DRESSING
HIMBEERVINAIGRETTE

“SCHICK AUS DER HAND”

SCHMALZBROT	2,50
HAUSGEMACHTE FRIKADELLE MIT SENF – TÄGLICH FRISCH !	2,50
KÄSETELLER VERSCHIEDENE KÄSESORTEN DAZU BAGUETTE	9,50
HOLLING TELLER SERRANOSCHINKEN, OLIVEN, MARINIRTER ZIEGENKÄSE, HAUSGEMACHTES AIOLI UND BAGUETTE	14,50

**„DEUTSCH. DEUTSCHER. AM SCHNITZELSTEN
DA LACHT DAS SCHWEIN**

XXL SCHNITZEL: SCHUHGRÖSSE 42 MIT BLONDEN ZWIEBELN UMZINGELT MIT EINER LORE POMMES (FRITES)	15,50
M-SCHNITZEL: SCHUHGRÖSSE 38 MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS IN RAHM UND DEFTIGEN BRATKARTOFFELN TYPISCH OSNABRÜCK !	14,50

FRISCH AUS DER PFANNE !

UNSEREN NACHBARN IN DEN TOPF GESCHAUT

HOLLING - KRÜSTCHEN

*KLEINES, PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL
MIT PEFFER-RAHMSAUCE
BAGUETTE UND SALATBEILAGE*

9,50

STRAMMER MAX

*SCHINKENBROT VOM OSNABRÜCKER KNOCHENSCHINKEN
MIT ZWEI SPIEGELEIERN*

9,50

OMA'S BRATKARTOFFELPFANNE

*HAUSGEMACHTE, PFANNENFRISCHE BRATKARTOFFELN
MIT SPECK UND ZWIEBELN, ZWEI SPIEGELEIER
UND GEWÜRZGURKE IN DER PFANNE SERVIERT*

8,50

**TÄGLICH WECHSELNDE TAGESSPEZIALITÄTEN
WIE WESTFÄLISCHER SAUERBRATEN
DICKE BOHNEN MIT GEBRATENER
MAGERER SCHWEINERIPPE AUS DEM BACKOFEN
FISCHGERICHTE**

**ENTNEHMEN SIE BITTE
AUS UNSERER TAGESKARTE**

„DA KANN MAN SAGEN, WAS MAN WILL:
VOM ESSEN VERSTEHEN WIR OSNABRÜCKER WAS“

SEI KEIN FEIGLING – PROBIER DOCH MAL !

MANTA – PLATTE

KULT-CURRYWURST MIT POMMES – ROT – WEISS 6,50

„SCHNECKENPFÄNNCHEN“

WEINBERGSCHNECKEN MIT KNOBLAUCHBUTTER
ÜBERBACKEN – DAZU BAGUETTE 6,50

GEBACKENER SCHAFSKÄSE

IN PIKANTER TOMATENSAUCE, BAGUETTE 8,80

KLEINE FLEISCHSPIESSE VOM SCHWEINELENDCHEN

MIT PIKANTER CHILI-PFEFFER-SAUCE
DAZU BAGUETTE 9,50

GEFÜLLTE, DAMPFENDE OFEN-PELLKARTOFFEL

- MIT KRÄUTERQUARK 4,50
- UND LECKEREN EISMEERSHRIMPS 9,90

BANDNUDELN MIT RÄUCHERLACHS

CHAMPIGNONS UND LAUCHSTREIFEN IN
PIKANTER SAHNESAUCE 14,50

HOLLING – SPEZIES

RINDERFILETSPITZEN „GRAF STROGANOW“

*MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS, GURKENJULIENNE
ZWIEBEL- UND TOMATENWÜRFEL, CREME FRAICHE
DAZU KARTOFFELPLÄTZCHEN*

19,80

BÖHMISCHES BRAUMEISTERSTEAK

*SAFTIGES SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT EINER
DELIKATEN BIER-SENF-SAUCE MIT ZWIEBELN
MÖHREN UND LAUCHSTREIFEN, DAZU
BRATKARTOFFELN*

16,50

CHAMPIGNON – RAHMGESCHNETZELTES

*NACH ZÜRICHER ART – NATÜRLICH VOM SCHWEINEFILET
DAZU KARTOFFELPLÄTZCHEN*

15,80

KANZLER – TELLER

*SCHWEINEMEDAILLONS MIT MILDER
MADAGASKAR-PFEFFER-RAHMSAUCE UND BAGUETTE*

13,90

BOTSCHAFTERPFANNE

*SCHWEINEMEDAILLONS IN EINER HERZHAFTEN SAUCE
MIT PERLZWIEBELN, DAZU SPECKBÖHNCHEN
UND ZWIEBELBRATKARTOFFELN*

18,90

LUST AUF FLEISCH

MAREDO STEAKS CA. 200G – BESTE QUALITÄT

OCHSENFLETSTEAK

VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER ODER
KNOBLAUCHBUTTER 23,50

RUMPSTEAK

VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER ODER
KNOBLAUCHBUTTER 21,80

SCHWEINERÜCKENSTEAK

VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER ODER
KNOBLAUCHBUTTER 13,50

PUTENSTEAK

VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER ODER
KNOBLAUCHBUTTER 11,80

*KRÄUTER- UND KNOBLAUCHBUTTER
WERDEN HAUSEIGEN HERGESTELLT*

ZU DEN STEAKS KÖNNEN SIE WÄHLEN:

OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK 3,50

BRATKARTOFFELN 3,50

POMMES FRITES – RÖSTINCHEN –
KARTOFFELKROKETTEN 3,00

PRINZESSBÖHNCHEN MIT SPECK UND ZWIEBELN 4,00

FRISCHE, GEBRATENE CHAMPIGNONS 4,80

BLONDE GESCHMORTE ZWIEBELN 1,50

CHAMPIGNON-RAHMSAUCE 4,00

PFEFFER-RAHMSAUCE MIT MILDEM MADAGASKARPEFFER 3,50

LECKERMÄULCHEN

DAS VOLLE PROGRAMM FÜR DIE SCHLANKE FIGUR

GEMISCHTES EIS MIT SAHNE	5,50
WARMER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE	5,50
EISBECHER „HOLLING“ VANILLEEIS UND SCHOKOLADENEIS MIT EIERLIKÖR UND SAHNE	6,50

Neu im Ausschank:

Alter Heydt 1860er

- fassgelagert -

**2011 als beste Spirituose prämiert
„Alter Heydt 1860“ erhielt
beim internationalen Spirituosen-Wettbewerb
von rund 700 Spirituosen
Auszeichnung Gold**

„1860er“ wird in limitierter Auflage hergestellt
Hochwertige Getreidesorten reifen über viele Jahre
in kleinen Eichenfässern, so dass eine goldene
Färbung entsteht. Kein Farbzusatz wie Zuckercouleur!
Alle Flaschen sind nummeriert und mit Datum der
Jahrgangsabfüllung gekennzeichnet.

Der „1860er“ wurde vom Land Niedersachsen
ausgezeichnet als kulinarischer Botschafter 2011