

Liebe Gäste, in der Hektik des Tages sind es die kleinen und großen

Genussmomente, die Leib und Seele zusammenhalten. Ein frisch gezapftes Bier, ein gutes Essen, ein freundliches Lächeln, eine angenehme Umgebung.

Wir möchten Ihnen gerne solche schönen Momente in Mitten der Natur bieten.

So heißen wir Sie herzlich willkommen im Café-Restaurant Vedder in Nieder-Holte.

In unserem Familienbetrieb können Sie Feiern jeglicher Art, wie zum Beispiel Hochzeiten, Taufen, Kommunionen, Konfirmationen, Jubiläen, Beerdigungsgesellschaften, Geburtstage oder Betriebsfeiern bis 80 Personen durchführen. Hierfür halten wir Menü- & Buffetvorschläge für Sie bereit und gehen selbstverständlich auf Ihre ganz persönlichen Wünsche ein.

An Sonn- & Feiertagen bieten wir Ihnen eine Sonderkarte. Neben Hausmannskost, Schnitzeln, Braten und saftigen argentinische Steaks finden Sie hier saisonale Klassiker. Diese Karte wechselt wöchentlich.

Unser Wildfleisch kommt aus den heimischen Revieren“ Rund um Nieder-Holte“. Wir wünschen Ihnen einen erholsamen Aufenthalt.

Ihr Café-Restaurant Vedder-Team

unter der Leitung von Caroline & Reinhard Vedder

Unsere Öffnungszeiten:

Wochentags ab 12.00 Uhr

Sonn- & Feiertags ab 11.00 Uhr Unser Restaurant hat durchgehend geöffnet

Montag und Dienstag Ruhetag (an Feiertagen und für Feierlichkeiten geöffnet)

Die warme Küche ist von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und von 17.00 Uhr bis 20.00Uhr geöffnet.

Nachmittags reichen wir Kaffee und andere Heißgetränke, selbstgemachte Kuchen & Torten, frische Waffeln & Sturmsäcke (Windbeutel) und die Vesperkarte, mit kleinen leckeren Gerichten.

Übernachtungsangebote

-Ferienwohnungen, Apartment, Gästezimmer und Wanderreitlager mit Aussenpool in Nieder-Holte und 2 gemütliche Ferienhäuser in Ober-Holte

-Vedder's Berghütte*** und Vedder's Bergalm www.restaurant-vedder.de

Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Die Getränkekarte

Biere

Krombacher Pils	0,25l	2,30 €
Krombacher Pils	0,5 l	4,20 €
Krombacher Dunkel	0,25l	2,30 €
Krombacher Dunkel	0,5 l	4,20 €
Krombacher Radler	0,33l	2,70 €
Krombacher Weizen	0,5 l	4,20 €

Alkohlfreie Biere

Krombacher Pils	0,33l	2,70 €
Krombacher Weizen	0,5 l	4,20 €
Krombacher Radler	0,33l	2,70 €
Malzbier	0,33l	2,70 €

Alkohlfreie Getränke

Wasser-mit Gas-	0,3 l	2,65 €
Wasser -ohne Gas-	0,3 l	2,65 €
Fl. Apollinaris	0,7 l	5,70 €
Sprite	0,3 l	2,70 €
Coca Cola	0,3 l	2,70 €
Sinalco Cola light	0,3 l	2,70 €
Sinalco, O-limo	0,3 l	2,70 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,80 €
Orangensaft	0,2 l	2,70 €
Apfelsaft	0,2 l	2,70 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,80 €

Hopfen und Malz, Gott erhalt's !

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,30 €
Kännchen Kaffee	4,60 €
Tasse Hag	2,30 €
Kännchen Hag	4,60 €
Tasse Kakao mit Sahne	3,00 €
Kännchen Kakao mit Sahne	5,30 €
Glas Tee	2,30 €
Kännchen Tee	4,40 €
Glas Glühwein	3,70 €
Jagertee	4,30 €
Glas Grog	3,80 €
Lumumba	4,50 €
Russische Schokolade	4,30 €
Irish Coffee	4,30 €

Kaffepezialitäten

Cappuccino	3,20 €
Cafe au lait	4,30 €
Latte macchiato	4,00 €
Espresso	2,50 €

Spirituosen 2cl

Korn, Strubeliger	1,80 €
Wermut BHW	1,80 €
<i>Biologisches Holter Wasser</i>	
Aufgesetzter	2,20 €
Fernet Branca	3,20 €
Weinbrand	3,20 €
Kümmerling	3,00 €
Malteser Aquavit	3,20 €
Linie Aquavit	3,40 €
Jubiläums Aquavit	3,40 €
Herscheider Kräuter	2,80 €
Sambuca	2,70 €
Grappa	3,50 €
Jägermeister	3,50 €
Baileys	3,50 €
Ramazotti	3,60 €
Francelico -Nusslikör-	3,50 €
<i>Hödl Hof Obstbrände</i>	
Obstler	3,50 €
Williams Birne	3,50 €
Nussbrand	3,50 €
Marillenbrand	3,50 €

Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Die Weinkarte

Weißweine

Scheurebe-Pfalz

Geschmack: lieblich

Glas 0,1 l 2,20 € Karaffe 0,25l 5,50 €

Thörnicher Schießlay - Riesling Hochgewächs - Weingut Nikolaus Thul

Geschmack: halbtrocken

Ein Wein mit vollmundiger kräftiger Struktur, wobei Süße und Säure sich in absoluter Harmonie ergänzen

Glas 0,1 l 2,20 € Karaffe 0,25l 5,50 €

Auggener Schäf - Gut Edel - Winzergenossenschaft Auggen

Leichter, trockener und frischer Wein mit Goldschimmer

Geschmack: trocken

Glas 0,1 l 2,40 € Karaffe 0,25l 6,00 €

Königschaffhausener Hasenberg- Grauer Burgunder

Geschmack: trocken-fruchtig

Glas 0,1 l 2,60 € Karaffe 0,25l 6,50 €

Rotweine

Portugieser Seilgarten - Weingut Neef-Emmich

Geschmack: lieblich , milder Rotwein mit sehr wenig Säure

Glas 0,1 l 2,40 € Karaffe 0,25l 6,00 €

Jechtinger Weißherbst - Winzergenossenschaft Jechtingen

Geschmack: halbtrocken

Glas 0,1 l 2,40 € Karaffe 0,25l 6,00 €

Dornfelder -Pfalz

Geschmack: feinherb-halbtrocken

vollmundiger, saftiger Rotwein mit Kirscharomen

Glas 0,1 l 3,20 € Karaffe 0,25l 8,00 €

Sasbachwaldener - Alde Gott

Fruchtig und aromatisch, leuchtend in der Farbe und voll im Geschmack

Geschmack: trocken

Glas 0,1 l 2,90 € Karaffe 0,25l 7,25 €

Aperitifs

Prosecco 0,2 l 6,90 €

Flasche Sekt 0,7 l 24,30 €

Sherry Sandemann 2,85 €

Campari / Orange 4,20 €

Aperol Spritz 4,90 €

Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Vorspeisen

Tagessuppe

mit Gemüse, Nudleinlage & Brot 4,60 €

Deftige Gulaschsuppe

mit Brot 5,90 €

Blattsalate mit Thunfisch

mit Toast und Butter 7,20 €

Toastgerichte

Toast Hawaii

Zwei Scheiben Toast mit Ananas, gekochtem Schinken und Käse überbacken 7,35 €

Toast Rustikal

Schnitzel auf Toast mit gekochtem Schinken, Ei und Salat 13,80 €

Südseetraum

Schweinefilet auf Toast mit Ananas und Käse überbacken 12,10 €

Damentoast

Schweinefilet auf Toast mit herzhafter Curry-Obst Soße und Salat 14,20 €

Beilagen zum Hauptgericht

Spiegelei	1,50 €	Beilagensalat	3,85 €
Pommes Frites	3,10 €	Kroketten	3,10 €
Salzkartoffeln	3,10 €	Bratkartoffeln	3,60 €
Scheibe Brot mit Butter	1,20 €	Apfelmus	2,95 €
Preiselbeeren	2,95 €	Portion Schlagsahne	0,95 €
Sc. Hollandaise	2,95 €	Calvados-Pefferrahmsoße	3,10 €

Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Kleine und kalte Gerichte

Schnittchen

Käseschnittchen	9,50 €
Leberwurstschnittchen	9,95 €
Mettwurstschnittchen „Salami Art“	9,95 €
Schinkenschnittchen	9,95 €
Hausplatte mit Spiegelei	11,95 €

Metten-Bockwurst

mit Kartoffelsalat	7,40 €
mit Pommes Frites	8,25 €

Sülze -Hausmacher Art-

mit Kartoffelsalat	9,95 €
mit Bratkartoffeln	10,95 €

Zwei gebackene Camembert

mit Preiselbeeren, Brot und Butter	9,80 €
------------------------------------	--------

Sauerländer Potthucke –auf Vorbestellung, ab 4 Personen-

5 Scheiben mit Apfelmus, Rübenkraut und Brot	13,80 €
---	---------

Reibeplätzchen - jeden Mittwoch -12-14 Uhr & 17-20 Uhr

Verschiedene Variationen z.B.: Mit Räucherlachs, Schweinefilet, Rumpsteak oder Klassisch: mit Brot, Apfelmus und Rübenkraut.

Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Schweineschnitzel - paniert-

Paniertes Schnitzel

mit Pommes Frites 12,25 €

Böllenberg-Krüstchen

Schnitzel auf Toast mit Spiegelei,
Pilzrahmsoße und Bratkartoffeln 14,35 €

Jägerschnitzel

hausgemachte Champignonsahnesoße,
Pommes Frites und Salat 15,85 €

Schnitzel „Indisch“

mit Curry-Obst Soße dazu Kroketten
und Salat 15,85€

Zwiebelschnitzel

Röstzwiebeln aus Schweineschnitzel
mit Pommes Frites und Salat 16,95 €

Pfefferrahmschnitzel

mit Calvados-Pfeffersoße, Kroketten
und Salat 15,95 €

Alter Bauernschnitzel

auf Bratkartoffeln mit Salat
und Sc. Hollandaise 15,85 €

Schnitzel „Gutsherren Art“

mit Schinken & Pilzen belegt und mit
Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln
und Salat 16,95 €

Camembertschnitzel

Schweineschnitzel überbacken mit
Camembert und Preiselbeeren
Pommes Frites und Salat 16,95 €

Schnitzel Ananas

mit Ananas und Käse überbacken
Pommes Frites und Salat 16,95 €

Cordon bleu

gefüllt mit Käse und gek. Schinken
unter Sc. Hollandaise,
Pommes Frites und Salat 16,20 €

**Bei einer Umbestellung in Bratkartoffeln
berechnen wir pro Gericht 1,35 € zusätzlich.**

**Umbestellungen können nicht immer berücksichtigt werden!
Wir bitten Sie um Ihr Verständnis!!**

Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Vom Schweinefilet

Ratsherrntopf

Drei Schweinefiletsteaks unter Sc. Hollandaise
mit Bratkartoffeln und Salat 16,95 €

Madagaskar

Schweinelendchen in Calvados-Pfeffersauce
mit Kroketten und Salat 16,35 €

Hubertus

Schweinelendchen unter geschmorten Champignons,
Pfifferlingen und Zwiebeln in Soße,
dazu Pommes Frites und Salat 17,35 €

Schweinelendchen „Natur“

mit Kräuterbutter, Pommes Frites
und Salat 16,35 €

Aus Neptuns Reich

Hering in Sahne

mit Gurken und Äpfeln eingelegt
dazu Bratkartoffeln 10,90 €

Gebackener Seehecht-paniert-

mit Sc. Hollandaise, Salzkartoffeln
und Salat 14,85 €

Wacholdergeräucherte Verseforelle

mit gekochtem Ei, Preiselbeersahne , Salatgarnitur
mit Toast und Butter 13,95 €
mit Bratkartoffeln 15,25 €

Wildspezialitäten

Förstertopf

feines Wildragout mit Champignons und Rotwein,
Apfelmus, Preiselbeeren und Kroketten 16,55 €

Wildrücken „Diana“

unter Burgundersauce mit Pilzen, Apfelmus,
Preiselbeeren und Kroketten 22,95 €

Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen gerne weitere Wildgerichte zu.
Schon frische Wildleber probiert? Je nach Jagderfolg 😊 möglich

Vegetarisch

Große Salatplatte

mit Käse, gekochtem Ei und Brot mit Butter 11,65 €

Gebratene Gemüse-Käse Röstis

unter Sc. Hollandaise dazu Salat und Pommes Frites 14,95 €

Fitnesssteller

Kleiner gemischter Salat mit Käse und Brot und Butter 8,90 €

Vegan

Gemüse-Knusperschnitzel

mit Essig-Öl- Salat und Pommes Frites 15,95 €

Geflügel

Paniertes Putenschnitzel „Bombay“

unter Curry-Obst Soße mit Kroketten und Salat 15,85 €

Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Vom Aberdeen Angus Rind

Wir verwenden für die Zubereitung unserer Steaks ausschließlich bestes Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind. Es zeichnet sich besonders durch seinen geringen Fettanteil, seine weltbekannte Zartheit und seinem unvergleichlichen Geschmack aus. Die Rinder werden dank des guten Wetters ganzjährig im Freien gehalten und ernähren sich vom frischen und saftigen Gras. ca.230 gr. Frischgewicht

Cafe de Paris

Rumpsteak mit Kräuterbutter
Pommes Frites und Salat 21,65 €

Wiener Rostbraten

Rumpsteak unter Röstzwiebeln,
dazu Pommes Frites und Salat 24,35 €

Pfeffersteak

Rumpsteak unter pikanter Calvados-Pfeffersauce
mit Pommes Frites und Salat 23,40 €

Waidmann's Art

Rumpsteak unter geschmorten Pfifferlingen,
Champignons, gerösteten Zwiebeln in Sahnesoße
dazu Pommes Frites und Salat 24,95 €

Rumpsteak „Sc. Hollandaise“

mit Pommes Frites und Salat 22,40 €

**Bei einer Umbestellung in Bratkartoffeln
berechnen wir pro Gericht 1,35 € zusätzlich.**

**Umbestellungen können nicht immer berücksichtigt werden!
Wir bitten Sie um Ihr Verständnis!!**

Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Desserts

Desserts ohne Alkohol

Gemischtes Eis	4,20 €
Gemischtes Eis mit Sahne	4,95 €
Eisbombe	
<i>große Portion Eis mit Sahne</i>	7,95 €
Fruchtbecher mit Sahne	
<i>Vanilleeis mit Cocktailfrüchten</i>	5,40 €
Sanfter Engel	
<i>Vanilleeis mit O-Saft und Sahne</i>	4,95 €
Eiscafé mit Sahne	4,95 €
Eisschokolade mit Sahne	4,95 €
Amarenabecher	
<i>Vanilleeis, Amarenakirschen dazu Sahne</i>	6,45 €
Mickey-Maus Becher für Kinder	
<i>Zwei Bällchen Eis, Smarties und Sahne</i>	3,85 €
Nussbecher	
<i>Nusseis mit cremiger Nusssoße, Haselnusskernen und Sahne</i>	6,45 €
Vanilleeis mit Schokocrust und Sahne	5,95 €

Desserts mit Alkohol

Weinbrandbecher	
<i>Schokoeis mit Weinbrand und Sahne</i>	6,45 €
Eierlikörbecher	
<i>Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne und Schokostreuseln</i>	6,95 €
Russischerbecher	
<i>Vanilleeis mit Kakao, Jamika Rum und Sahne</i>	6,45 €
Irish Coffee Becher	
mit Vanilleeis	
Old Dublin Whiskey und Sahne	6,45 €
Einzelne Kugel Eis	2,10 €
Portion Sahne	0,95 €

Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.