

# Westfälisch

**Auf Vorbestellung können Sie TÄGLICH  
bei uns abholen:**

**Große Kartoffelsuppe  
mit Schnippelschinken  
€ 7,90**

**Grünkohl  
mit Kohlwurst, Kasseler  
und Schwenkkartoffeln  
€ 15,40**

**Dicke Bohnen  
In Speck-Rahmsoße  
mit Mettwurst und Butterkartoffeln  
€ 12,90**

Diese Gerichte sind kalt und können von Ihnen nach Anleitung ganz einfach und bequem zur Wunschzeit im Wasserbad oder Backofen erhitzt werden.



Hotel und Restaurant Hollmann  
Inhaberin Antje Siekendiek  
Alleestraße 20  
33790 Halle Westf.  
Tel: 05201/81180  
[www.hollmann-halle.de](http://www.hollmann-halle.de)  
[info@hollmann-halle.de](mailto:info@hollmann-halle.de)



# Hollmann für Zuhause

# im Januar

## Hollmann a la carte zum Abholen

Montag - Donnerstag 17:30 -19:30Uhr

Die aktuelle Speisekarte ist online unter [www.hollmann-halle.de](http://www.hollmann-halle.de) einzusehen

Speisen auswählen

Telefonisch unter 05201/81180 bestellen

Zu Ihrer Wunschzeit bis 19:30 Uhr abholen  
und Zuhause heiß genießen

Alle unsere Gerichte werden frisch für Sie  
auf Porzellan-Geschirr angerichtet.

## Hollmann Mittagsgerichte

Von dienstags bis freitags können Sie Ihr  
Mittagessen abholen. Die wöchentlich  
wechselnden Mittagsgerichte und  
Eintöpfe finden sie ebenfalls auf unserer  
Homepage unter MITTAGSTISCH.

Ihre Bestellungen nehmen wir gerne bis  
19:00 Uhr am Vortag an.

## schon gewusst...?

...wie einem Bratkartoffeln richtig gut gelingen?!

Wir verraten es Ihnen:

**1. Kartoffeln mit Schale (festkochend) am  
Vortag kochen.**

Dann lassen sie sich später einfacher in Scheiben  
schneiden.

**2. Speckwürfel (ohne Öl) in einer Pfanne  
anschwitzen, kurze Zeit später die  
Zwiebelwürfel hinzugeben und glasig  
dünsten. Aus der Pfanne herausnehmen und  
zur Seite stellen.**

Wichtig ist, die Speck-Zwiebelmischung nach dem  
dünsten aus der Pfanne zu nehmen und die Pfanne zu  
säubern. So vermeidet man ungewollte Röstaromen.

**3. Butterschmalz oder neutrales Pflanzenöl heiß  
werden lassen. Die Kartoffelscheiben  
hinzugeben und jeder einzelner Scheibe  
genügend Platz einräumen sodass der  
Pfannenboden berührt wird.**

Je größer die Pfanne desto besser das Ergebnis :-)

**4. Nun geben Sie den Kartoffeln Zeit, um Farbe  
zu bekommen. Sie sollten viel ruhen und  
insgesamt max. 3x geschwenkt und  
gewendet werden, damit beide Seiten  
gleichmäßig braun und knusprig werden.**

Geduld und Zeit sind hier gefordert

**5. Kurz vor Vollendung die Speck-  
Zwiebelmischung hinzugeben, vermengen  
und mit Salz und Pfeffer würzen.**

Für's Auge gern noch etwas gehackte Petersilie  
hinzufügen und anrichten.

## Hollmanns kleiner Warenkorb

### Hollmann Dressings für Ihre Salate

Portion Hausdressing	1,30€
Portion Caeserdressing	1,40€
Portion Remouladensoße	1,20€

## Unser neuer Hauswein ist da!



### Pfandskerl

Ein echter Umweltprotz, der  
ohne viel Farbe und ohne  
Plastikkappe daherkommt.

Bei uns in Weiß und Rot als  
Liter Wein abholbar zum  
Lockdown-Preis **8,50€**

Zu Hause Vorfreuen auf  
launige Bistro Abende!