Der Stadtbalkon Holzmindens

177 Jahre

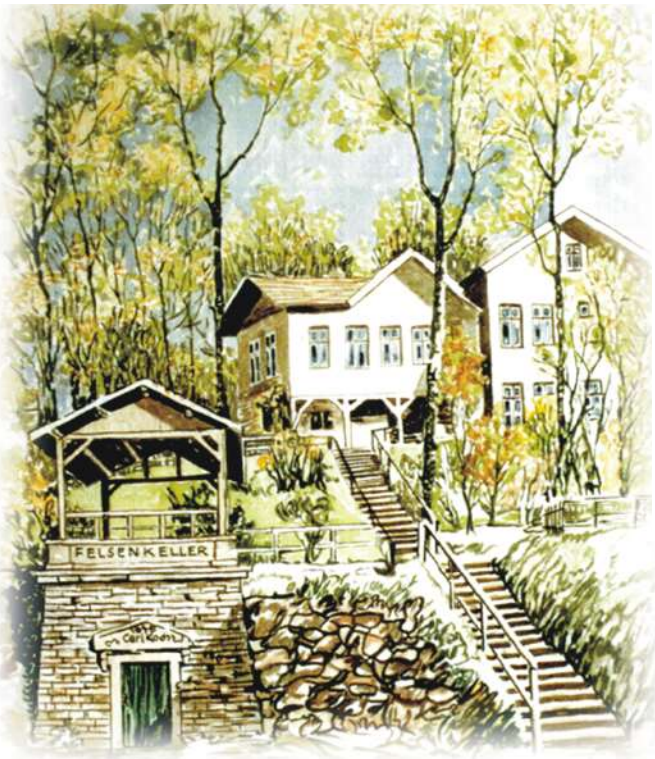
1848 Felsenkeller 2025

Gäste-Informationsmappe

herrlich gelegenes **Aussichts-lokal** mit **Café**- und **Biergarten**

Blick von der **„Klippe“** ins Wesertal

anerkannt gute Küche



Saal bis 50 Pers. und **zwei** verschiedene **Clubräume**

zwei getrennte **Bundes-kegelbahnen**

Busse nach Anmeldung

Inh.: Familie Weid
37603 Holzminden, Hoher Weg 24
Tel.: 05531 46 24
www.felsenkeller-holzminden.de

Auf hohem Hügel sieht man schon den Felsenkeller *liegen*
wohl manches Mal in manchem Jahr bin ich hierher gestiegen
der Durst beflügelt meinen Schritt, es lockt die frohe Runde
der Blick ins Tal und auf die Stadt verzaubern mir die Stunde!
Dr. Karl Fr. Nunnenkamp †

Verehrte Gäste! Seien Sie uns herzlich willkommen, hier auf dem

Felsenkeller

der Stadtbalkon Holzmindens

zu allen Anlässen Ihrer Feierlichkeiten

Wir begrüßen Sie und wünschen Ihnen einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt. Genießen Sie in Ruhe und Muße, befreit von den Sorgen des Alltags, unser Angebot an Speisen und Getränken, und die schöne Aussicht über Stadt und Landschaft. Zwei Gehminuten von hier bietet sich von unserem Aussichtsfelsen, der „Klippe", ein weiter Blick von Höxter bis zum Heinsener Weserbogen.

Ihre Familie Weid und Mitarbeiter

Wir freuen uns, Sie in unserem ***177 Jahre alten Gastronomiebetrieb*** *begrüßen zu dürfen. Er wurde Pfingsten 1848 eröffnet und ist seitdem im Familienbesitz.*
Gisela Weid und Chef Heiko und die anderen Mitarbeiter in der Küche bereiten Ihnen

verschiedene Vorspeisen
diverse Suppen
vielfältige Fisch- und
Fleischgerichte
Steaks und Braten
Wildgerichte
köstliche Cremes
Eisspezialitäten
kalt / warme Büfetts
Menüs auch nach Ihren Wünschen und Vorgaben
sowie Saisonspeisen je nach Jahreszeit
für <u>private</u> und <u>geschäftliche</u> <u>Feierlichkeiten</u> *und in allen Preislagen zu.*

Ebenso werden für ***Senioren*** *und* ***Busreisende*** *Speisen nach Ihren Wünschen zubereitet.*

Ausgesuchte und vielfältige Vorschläge legen wir Ihnen gerne vor.

Für den Service und die Betreuung der Gäste sind Tamara und ihre langjährige Mannschaft zuständig.

Im Untergeschoss befinden sich 2 verschieden große Räume für 10 – 50 Personen und 2 Bundeskegelbahnen, die wir Ihnen anbieten können. So ist sicherlich auch für Ihre Feierlichkeit ein geeigneter Raum dabei:

- *die „**Veranda**“ bis 50 Personen, das „à l a carte“ - Restaurant oder auch für Ihre Familienfeier*
- *die **„Gaststube“** bis 40 Personen für alle Anlässe*
- *unsere **„Theke“** im Untergeschoss, in gemütlicher Runde auf ein Glas Pils oder Wein in Geselligkeit mit Freunden anstoßen*
- *die 2 **Bundeskegelbahnen**, alles einzelne Bahnen, jeder sitzt für sich und wird nicht von anderen Keglern gestört*
- *der **„Biergarten“**, ideal zum Ausspannen in geselliger Runde, um Speis´ und Trank zu genießen. Der Gartengrill steht zur freien Benutzung. Luftig, schattig, lauschig unter alten Bäumen sitzen und in Ruhe genießen, herrlicher Blick über das Wesertal*
- *unser Aussichtsfelsen, die **„Klippe“**, mit dem Blick auf die umliegenden Weserberge, das alte Holzminden, die umliegenden Dörfer im Wesertal und den Köterberg*

Im Westen grüßt der Köterberg, der Solling grünt im Osten.
Erholsam ist´s vom Stadtbalkon, die Aussicht auszukosten.
Wohl weit und breit kein zweiter Platz, zum Trinken läßt sich finden,
als unter dem Kastanienbaum des Felsenkellers zu Holzminden.
Dr. Karl Fr. Nunnenkamp †

Restaurant

Felsenkeller

Inh. Familie Weid
Hoher Weg 24, 37603 Holzminden, Tel 05531 4624

seit 1848

Holzmindener Gastlichkeit

Verehrter Gast,
sehr geehrte Damen und Herren,

für Ihre Feierlichkeiten und zu allen anderen Anlässen bieten wir Ihnen Speisen, die Sie selbst zu einem kompletten Menü zusammenstellen können, wobei wir Ihnen gerne behilflich sind!

Zu allen Festen drucken wir Ihnen gerne Menükarten. Bitte besprechen Sie mit uns die Einzelheiten und lassen Sie sich einige Exemplare zeigen!

Öffnungszeiten Mittwoch ab 17,30 Uhr, Donnerstag bis Sonntag ab 11,30 Uhr bis 14,00 Uhr und von 17,30 Uhr bis 21,00 Uhr!!

Zum Empfang:

Becker Orangensaft

Sherry trocken, medium oder lieblich

Sekt Hausmarke trocken

Sekt Hausmarke alkoholfrei

Sehr geehrte Damen und Herren,

unsere Vorschläge für Ihr Menü oder Büfett:

Vorspeisen

knackige Blattsalate
mit Sherrydressing und Entenbruststreifen

Forellenfilet
in Wacholder geräuchert,
mit Apfelmeerrettich, Toast und Butter

norwegischer Räucherlachs
mit Berner Röstis und Honig-Dill-Senfsauce

geeiste ***Honigmelone***
mit Knochenschinken, Toast und Butter

Carpaccio *vom* ***Rinderfilet***
mit pikanter Sauce, Toast und Butter

aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe „Royal“
mit Eierstich, Klößchen und Gemüsestreifen

niedersächsische Kartoffelsuppe
mit Krotons

Geflügelcremesuppe „Victoria“
mit Geflügelklößchen und Sahnehäubchen

Die Hauptgerichte servieren wir Ihnen
oder richten sie als Büfett für Sie an!

Sehr geehrte Damen und Herren,
die Preise zu den folgenden Hauptgerichten sind so kalkuliert,
dass wir Ihnen ***alle Beilagen und auch Fleisch nachreichen*** *- also zum* ***Sattessen****!*

Hauptgerichte - vom Schwein

Jägerbraten
Schweinenacken gefüllt mit Pilzen, Speck und Zwiebeln

Spießbraten
pikant gefüllt

Schweinebraten
mit Backpflaumen, Äpfeln und Rosinen gefüllt
in Allersheimer Dunkelbier-Sauce

Schweinerückenbraten
in Pfefferkruste

Schweinemedaillons *mit Früchten und Käse überbacken*

mit ***Blattspinat*** *gefülltes* ***Schweinefilet***
auf Thymian-Jus

Schweinefilet Felsenkeller
mit feiner Farce aus Fleisch und verschiedenen Gemüsen

Schweinefilet „Duxelles“
gefüllt mit Champignons, gekochtem Schinken und Zwiebeln

Schweinefilet „Schönbrunn“
mit einer Schinken-Porreefüllung

Beilagen nach Ihren Wünschen

vom Rind

Rinderschmorbraten *in Burgundersauce* **oder** **Rindsroulade** *in pikanter Sauce*

Rinderbrust
in Meerrettichsauce

Roastbeef
rosa gebraten
mit Sauce hollandaise

Rinderfilet
gespickt, in Pfefferrahm

vom Kalb

Kalbsbraten

badische „Kalbsvögele“
mit frischem Blattspinat gefüllte Kalbsrouladen

Kalbsrouladen Felsenkeller
mit feiner Fleisch-Gemüse-Füllung

Kalbsrücken
in pikanter Champignonrahm-Sauce

Beilagen *nach Ihren Wünschen*

vom Geflügel

Medaillons** von der **Putenbrust
in Apfel-Calvados-Rahm

Truthahnmedaillons
in Blaubeersahne,
Orangensahne-
und / oder Rahmsauce

Hähnchenbrustfilet
mit Pfirsich und Käse überbacken
Sauce á la hollandaise

Poularden- und / oder Hähnchenbrust-Filet
in Steinpilz-Champignoncreme

Barbarie-Entenbrust
in Pilzcreme

***Beilagen** nach Ihren Wünschen*

von Fischen

norwegischer Fjordlachs
gedünstet oder gebraten
mit Rieslingsauce oder Kräutersauce, zerlassener Butter

frisches ***hausgeräuchertes Lachsfilet***

gebackenes ***Lachsfilet***
auf Blattspinat, dazu Kräutersauce

gebratenes ***Schollenfilet***
mit durchwachsenem Räucherspeck und Shrimps

gebratenes ***Victoriabarschfilet***
mit brauner Butter

gedünstetes ***Seelachs-Filet***
in Senf-Sahnesauce

Zanderfilet
in Zitronenbutter gebraten
mit frischen Kräutern und Kapern

Seezungenfilet
in Safranschaum oder Rieslingsahne *Preis auf Anfrage*

Beilagen *nach Ihren Wünschen*

vom Wild

Rotwildkalbkeule

Rotwild- oder Hirschkalbsrücken

Rehkeule

Rehrücken
mit heißen Schattenmorellen
und Orangenfilets

mit den Beilagen

gefüllte Williams Christbirne
Apfelrotkraut
Apfelmus
Preiselbeeren
frische Salate der Saison
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“
Champignons in Sahne
Kartoffelkroquetten und Salzkartoffeln

auf Wunsch: Pfifferlinge

weitere Beilagen *nach Ihren Wünschen*

Saisongerichte

frischer deutscher
Stangenspargel

dazu
pochierter ***Fjordlachs*** *aus* ***Norwegen***
in Rieslingsauce

roher *und* ***gekochter Schweineschinken***
mit zerlassener Butter

panierte ***Schweine-*** *und* ***Kalbsschnitzel***
mit Sauce hollandaise

weitere Beilagen

frische Salate
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“
Champignons in Sahne
Apfelrotkraut
Salzkartoffeln
Bratkartoffeln
Kartoffelkroquetten
Berner Röstis
Pommes frites
Kartoffelgratin
Butterspätzle
Butterreis

Preise lt. Angebot

Menü-Vorschläge

alle Menüpreise
ab 20 Personen

Menü 1

Rinderkraftbrühe „Royal“
mit Eierstich und Gemüsestreifen

Jägerbraten
Schweinenacken gefüllt mit Pilzen, Speck und Zwiebeln
und Putenmedaillons
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“
Salatplatten
Salzkartoffeln und Kartoffelkroquetten

Vanilleeis
mit Schlagsahne garniert
dazu heiße Sauerkirschen und Schokoladensauce

Menü 2

knackige Blattsalate
mit Sherrydressing und Entenbruststreifen

Steinpilz-Creme
mit Sahnehäubchen und Krotons

Schweinelendchen
und
Medaillons von der Putenbrust
dazu
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“
bunte Salatplatten der Saison
Salzkartoffeln und Kartoffelkroquetten

Vanilleeis
mit Schlagsahne garniert
dazu heiße Sauerkirschen und Schokoladensauce

Menü 3

norwegischer Räucherlachs *mit Berner Röstis und Honig-Dill-Senfsauce* **oder** **geeiste Honigmelone** *mit Knochenschinken, Toast und Butter*

Geflügelcremesuppe „Victoria“
mit Geflügelfleisch und Sahnehäubchen

Schweinefilet Felsenkeller
mit feiner Farce aus Fleisch und verschiedenen Gemüsen
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“
bunte Salatplatten der Saison
Salzkartoffeln und Kartoffelkroquetten

Vanilleeis
mit **Amarenakirschen** *und Schlagsahne garniert*

Menü 4

Rinderkraftbrühe „Royal“
mit Einlage

gespickter Hirschkalbsbraten „Hubertus“
mit
gefüllte Preiselbeer-Birne
Apfelrotkraut
Apfelmus
Preiselbeeren
Champignons in Sahne
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“
bunte Salatplatten der Saison
Salzkartoffeln und Kartoffelkroquetten

Eisdessert
mit Früchten und Schlagsahne garniert

Menü 5

nach Verfügbarkeit

mit Nordsee-Shrimps gefüllte
Seezungen-Röllchen
auf Kräuterschaum, Wildreis

Rumpsteak
vom Sollinger Auerochsen

und

gefüllte
Kalbsroulade Felsenkeller

Rahmsauce
zerlassene Butter
Knoblauch- und Kräuterbutter
Sauce hollandaise
Champignons in Sahne
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“
bunte Salatplatten der Saison
Salzkartoffeln, Kartoffelkroquetten
Kartoffelecken

Dessertteller Felsenkeller
mit Eiskrem, Früchten und Schlagsahne garniert

Bei unseren Menüs werden alle Speisen des Hauptgerichtes nachgereicht, auch Fleisch!

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Menüvorschläge,
auch nach Ihren Wünschen.

Dessert

Dessertteller Felsenkeller

von heller und dunkler Mousse, Eiscreme
auf Fruchtspiegel angerichtet, mit Früchten und Sahne garniert

frische **Erdbeer-Joghurtcreme** *nach Saison*
mit Aprikosenpüree, mit Sahne garniert

frischer Obstsalat
mit Schlagsahne

hausgemachte **rote Grütze**
mit Vanillesauce und Sahne

Vanilleeis
mit Schlagsahne garniert,
dazu heiße Himbeeren, heiße Sauerkirschen
oder heiße Schokoladensauce

Schokoladencreme
mit Beerenfrüchten und Sahne garniert

Sie wählen aus, wir machen Ihnen ein Angebot
und bereiten weitere Speisen
>> gerne nach Ihrem Geschmack zu <<

kalte Speisen:

Kasselerrückenbraten
Schweinerücken gebraten
rosa gebratenes Roastbeef
Bündner Fleisch
Sauerfleisch
hausmacher Wurstplatte
frisches Thüringer Mett
gebratene Mettbällchen in Zigeunersauce
roher Schinken auf Melonenschiffchen
verschiedene Mettwurstsorten
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
gebratene Hähnchenkeulen
panierte gebratene Poulardenbrüstchen
kleine panierte Schweineschnitzel
Medaillons vom Schweinefilet
Räucherlachs
Cocktail von Grönland-Krabben
in Wacholder geräucherte Forellenfilets
Matjesfilets in Sahnesauce
Matjesröllchen
Rollmops und Bratrollmops

Reissalat
Nudelsalat
Heringssalat
Waldorfsalat
Geflügelsalat
Curry-Geflügelsalat mit Früchten
Rindfleischsalat

internationale Käsesorten

Sahnemeerrettich
Remouladensauce
Cocktailsauce
u. a.

verschiedene Sorten Butter
reichhaltiger Brotkorb
Preis nach Auswahl

Zusammenstellung für ein

Bayrisches Büfett

Suppe, am Tisch serviert

Leberknödel-Suppe
mit Einlage

warme Speisen

***Weißwürste** mit süßem Senf*

*gebratene **Nürnberger Rostbratwürste***

*gebackener **Krusten-Schinkenbraten***
in Altbier-Kümmelsauce

Schweinehaxen

***Kalbshaxen** (nach Verfügbarkeit)*

***Leberkäs**, frisch aus dem Ofen*

*gekochter **Tafelspitz** in Meerrettichsauce*

als Beilagen dazu

Bayrisch Kraut, Sauerkraut,
Semmelknödeln, Bratkartoffeln, Käsespätzle

kalte Speisen

bayrischer Schinkenspeck
gekochter Schinken, eingelegtes Zwiebelfleisch
heißgeräucherter Bauchspeck, hausmacher Wurstplatte
bunte rustikale Käseplatte, Griebenschmalz

Salate

Allgäuer Wurstsalat, Speck-Kartoffelsalat
Rettichsalat, frischer Rettich

Butter, Brot, Brezeln

⋆ ⋆ ⋆

Dessert

Bayrisch Creme
Kaiserschmarren mit Vanillesauce

⋆ ⋆ ⋆

mind. 20 Personen

deftiges warmes Büfett

Hochzeitssuppe
mit Einlage

oder

niedersächsische Kartoffelsuppe
mit Sahnehäubchen

*****

flambierter Schweineschinken
in Burgundersauce, dazu Sauerkraut

Grünkohl *nach Saison*
mit Bregenwurst, Bauchfleisch und Kasseler

gefüllter Spießbraten
mit Bohnenbündchen

gebackener Schweineschinken
in Burgundersauce, dazu Sauerkraut,

(2 Sorten zur Auswahl)

weitere Beilagen

bunte Salatplatte
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und Kartoffelkroquetten

verschiedene Brotsorten im Korb
diverse Buttersorten
mind. 20 Personen

*****

Dessert

nach Ihren Wünschen

Aufstellung zu

Büfetts,

die jederzeit nach Ihren Wünschen und Ihrem Geschmack
geändert oder erweitert werden können.

warm, rustikal

Am Tisch servieren wir Ihnen

niedersächsische Kartoffelsuppe
mit Streifen vom Knochenschinken

warmes Büfett

pikant gefüllter
Spießbraten
mit Speck-Bohnen

und

Putenmedaillons
in Rahmsauce
oder Früchte-Currysauce

dazu
Pommes frites
Bratkartoffeln
Kartoffelkroquetten
bunte Salatauswahl

Dessert:
rote Grütze mit Vanillesauce
und Schlagsahne

mind. 20 Personen

jederzeit erweiterbar

warm, fein- klassisch

Am Tisch servieren wir Ihnen

Königinsuppe
mit Sahnehäubchen

auf dem Büfett

pochiertes
Lachsfilet
in Rieslingsahne

Medaillons von der **Putenbrust**
in Blaubeersahne
oder Orangensahne

gefülltes **Schweinefilet**
„Felsenkeller“
in feiner Rahmsauce

Beilagen:
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art
Sauce á la hollandaise
Salzkartoffeln, Kartoffelkroquetten
frische Salate der Saison

Dessert:
Obstsalat, Bayrisch Creme
und rote Grütze mit Vanillesauce
Schlagsahne

mind. 20 Personen

jederzeit erweiterbar

kalte Speisen

zur Erweiterung der warmen Büffets:

Kasselerbraten

Schweinerückenbraten

rosa gebratenes Roastbeef

roher Schinken
auf Melonenschiffchen

verschiedene Mettwurstsorten

gefüllte Schinkenröllchen

Schweineschnitzel

Räucherlachs-Scheiben

geräucherte Forellenfilets

Waldorfsalat

Curry-Geflügelsalat mit Früchten

internationale Käsesorten

Sahnemeerrettich

Remouladensauce

verschiedene Sorten Butter
und Brot

(nur in Verbindung mit warmen Büffet
gegen Aufpreis)

mind. 20 Personen

Sehr geehrte Damen und Herren,

gerne bereiten wir Ihnen weitere Speisen nach Ihren Wünschen.

Alle Speisen im Hauptgericht werden bis zur Sättigung nachgereicht!

Weil wir immer mehr Speisen zubereiten müssen als Sie bestellt haben (damit für alle genügend vorhanden ist), geben wir Ihnen, auch aus hygienischen Gründen, keine warmen Speisen (kalte eingeschränkt) mit außer Haus! Sollten Sie dennoch Speisen, z. B. für den nächsten Tag benötigen, bereiten wir Ihnen diese gerne frisch zu und berechnen sie separat!

Die angegebenen Preise der Hauptgerichte verstehen sich
ohne Suppe und Dessert
und ab 15 Personen pro Gericht.

Unter 15 Personen + 4,00 € pro Person

Alle Preise in Euro.
Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld sind in allen Preisen enthalten.

Zum Schluss bedenken Sie bitte,
eine festliche Tafel mit Blumen und Kerzen zu schmücken ist eine schöne Sitte. Wenn Sie es wünschen, bereiten wir es für Sie vor. Welche Blumen Sie wählen, bleibt Ihrem Geschmack überlassen, nur frisch müssen sie sein und die Kerzen sollten farblich zu den Blumen passen. Die Berechnung erfolgt nach Aufwand.

Sie suchen Gastlichkeit,

wir sind für Sie da!

Ihre Familie Weid und Mitarbeiter

Felsenkeller *in Ruhe genießen <<*

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns, dass Sie Gast in unserem Restaurant sind,
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und „Guten Appetit“.

Wir sind überzeugt, dass Sie sich in unserem Hause wohl fühlen.
Sollten Sie ***Sonderwünsche*** *haben,*
sagen Sie es bitte *meinen Mitarbeitern oder mir.*

Gern gestehen wir ein, dass wir alle,
vom Chef bis zum Auszubildenden,

mit Schwächen behaftet sind. Wir möchten Sie bitten, es uns
umgehend zu sagen, wenn Ihnen etwas nicht gefällt.

Unser Haus hat außer den 2 getrennten Bundeskegelbahnen
noch weitere 2 verschiedene Clubräume
die für Familien- und Geschäftsfeiern aller Art gerne genutzt werden.
Bitte lassen Sie sich die Räumlichkeiten einmal zeigen.
Wir beraten Sie gern bei der Durchführung Ihrer Festlichkeiten.
Betrachten Sie auch die dafür vorgesehenen speziellen Menükarten,
sowie unsere Vorschläge für warme und kalte Büfetts.
Haben Sie einen Augenblick Zeit zum Verweilen,
dann sollten Sie unseren Aussichtsfelsen, genannt ***„die Klippe“*** *besuchen,*
von dem Sie einen herrlichen Blick ins Wesertal,
über Holzminden und die umliegenden Ortschaften haben.
Gerne zeigen wir Ihnen den Weg – es sind nur ca. 2 Gehminuten.
Der im Café- und Biergarten stehende Grill
steht Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Felsenkeller

früher genannt ***„Millionenlust“*** *– eröffnet 12.6.1848*

>>> in Ruhe genießen <<<

Name *Vorname* ***Datum***

Raum Beginn ***Ende der Veran.***

Anlaß *wann* ***Personen***

Menükarten Servietten weiß – grün - gelb Musiker

Blumen Kerzen Stuhlhussen Tafelform

Empfang: Sekt – Orangensaft - Sherry

Uhrzeit

Suppe

Büffet / Bankette

Preis pro Pers bei Teilnehmern

Dessert

Weine

Café - Kuchen

Abendessen

Getränke