Holstein's

# Wochengerichte

| | |
|---|---|
| FRISCHE AUSTERN | Stck. 4.95 |
| STEINPILZCRÈME SÜPPCHEN<br>mit Blätterteigfleurons | 15.95 |
| GRATINIERTER ZIEGENKÄSE<br>auf Wildblattsalat, dazu marinierte Feigen und Brixener Speck | 21.95 |
| TAGLIATELLE<br>mit Kürbis, Salbei, Bergkäse, Birne, Rucola und Walnuss | 19.95 |
| MEDAILLONS IM SPECKMANTEL VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN SCHWEIN<br>auf Rahmwirsing, mit Kartoffelgratin und Zwiebelsoße | 28.50 |
| KALBFLEISCHSÜLZE<br>an herbstlichem Blattsalat, Bratkartoffeln und Sauce Tartare | 24.50 |
| GEBRATENES ZANDERFILET<br>an Pommery-Senfsauce, dazu Wirsing-Kartoffelgemüse | 34.95 |
| WÜRZIG CREMIGER EPOISSE<br>Kuhmilchkäse aus dem Burgund, auf Pellkartöffelchen mit Wildkräutersalat | 18.50 |

# Unsere Klassiker

| | |
|---|---|
| VARIATIONEN VON KRUSTENTIER-SALATEN<br>aus der Holstein-Theke, dazu Baguette | 36.50 |
| WILDBLATTSALAT<br>mit marinierten Feigen, Guanciale, Walnusscroutons und Honig-Senf-Dressing | 19.95 |
| HOLSTEIN'S NASCHTELLER<br>div. Salate aus unserem Ladenbuffet | 24.95 |
| HOLSTEIN'S NORDSEEKRABBENSALAT<br>auf geröstetem Butterbrioche | 28.95 |
| RÜCKENFILET-TRANCHEN VOM BALMI LACHS<br>mit Reibeplätzchen und hausgemachter Senfsauce | 33.50 |
| QUICHE DES TAGES<br>frisch aus dem Ofen mit kleinem Salat | 20.95 |

# Getränke

| | 0,2l | Flasche |
|---|---|---|
| **WEINE WEISS & TROCKEN** | | |
| 2025 SANCERRE - HENRI BOURGEOIS<br>Noten von Grapefruit, Stachelbeere und weißen Blüten. Am Gaumen reichhaltig, voll und komplex, die reife gelbe Frucht unterlegt von einer kühlen, mineralischen Würze und optimal eingebundener Säure. | 15.00 | 45.00 |
| 2024 LUGANA - FELICIANA<br>Ein Lugana wie er sein sollte: fruchtig, weich, mit viel Mineralität. Dabei trotzdem spritzig & frisch. | 10.00 | 30.00 |
| 2025 WEISSER BURGUNDER - KÖBELIN<br>Spritzige Zitrusnuancen, feine Apfelnoten sowie florale Akzente, trockener Stil, geprägt von angenehmer Frische und eleganten Struktur, ausgewogene Harmonie zwischen Frucht und Säure | 8.50 | 30.90 |
| 2025 FLAMENGO - ANTAO VAZ<br>Kräftiger Körper, tropische Früchte, klare Struktur mit eleganter, salziger Mineraliität, harmonische Säurestruktur | 13.00 | 41.50 |
| **WEINE ROSÈ** | | |
| 2024 ROSA BELLA - G.D. VAJRA<br>Ein zarter, eleganter Wein mit ausgeprägten Nebbiolo-Aromen. Sanft und klar mit Noten von Jasmin, Rosenknospen, weißen Himbeeren und salzigen Nuancen. Saftig und zugänglich mit feiner Frische. | 9.50 | 30.90 |
| **WEINE ROT** | | |
| 2019 RIOJA RESERVA - BODEGAS SONSIERRA<br>Aus der Rebsorte Tempranillo mit fruchtig-würzigem Profil und gereifter Struktur durch Holzausbau. Trocken, fruchtig und würzig – reife Frucht trifft auf würzige Tiefe. | 13.00 | 40.00 |
| | 0,1 l | |
| **SCHAUM** | | |
| CRÉMANT DE LOIRE - BOUVET LADUBAY<br>Eine Sonderabfüllung für Holstein: Ein Sekt aus Saumur, hergestellt im Champagnerverfahren. Frisch, trocken, feine Zitrusnoten. Elegantes Mousseux. | 9.50 | 32.50 |
| PÉT NAT - CASAL DE VENTOZELA<br>Ein spontan vergorener "Sekt", ungeklärt und direkt in der Flasche vergoren - ursprünglich, lebendig und bewusst unkoventionell, mal etwas ganz anderes. | 9.50 | 29.00 |
| DEUTZ CHAMAGNER BRUT CLASSIC ROSÉ 0,375 l<br>Zartperlend, feine Briochenoten, anhaltende Frische. | | 56.50 |
| | 0,2 l | |
| **COCKTAIL** | | |
| APEROL mit Crémant de Loire aufgegossen | 8.50 | |
| WEISSER PORTWEIN mit Tonic Water und Eis | 8.50 | |
| **ALKOHOLFREI** | | |
| LIMONELLO - SPRITZ mit Limette. Summertime & Cardriver Drink | 8.50 | 0,75 |
| **KALT** | | |
| BAD DRIBURGER MINERALWASSER – classic/still | 2.50 | 6.95 |
| SÜDTIROLER BERGAPFELSAFT VON THOMAS KOHL 0,2l – verschiedene Sorten, sortenrein | 4.50 | |
| RHABABERSAFT VAN NAHMEN 0,2l – sortenrein | 3.95 | |
| SÄFTE ALS SCHORLE 0,2l | 3.95 | |

Bei Bedarf händigen wir Ihnen gerne unsere Speisenkarte mit den ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen aus.

Di. – Fr. 11:30–16:30, Sa 11.30-17.00