Holstein's

Espresso
mit Pastéis de Nata
- portugiesische Puddingtörtchen -
5,95 €

Wochengerichte

FRISCHE AUSTERN	Stck. 4.95
SCHAUMSÜPPCHEN VOM PARMESAN mit Rosenkohl-Blättern und Speckcroutons	14.95
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE auf Wildblattsalat, dazu marinierte Feigen und Guanciale	21.95
TAGLIATELLE mit Kürbis, Salbei, Parmesan und Birne	19.95
FILETSPIESS VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEM SCHWEIN gespießt mit Ananas und Paprika, dazu Süßkartoffel-Lauch-Püree	28.50
KALBFLEISCHSÜLZE an herbstlichem Blattsalat, Bratkartoffeln und Sauce Tartare	24.50
ORIGINAL FRANZÖSISCHE BOUILLABAISSE mit Sauce Rouille und Kartoffelstroh	34.50

Unsere Klassiker

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

Getränke

	0,2l	Flasche
WEINE WEISS & TROCKEN		
2025 SANCERRE - HENRI BOURGEOIS 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 Ein Lugana wie er sein sollte: fruchtig, weich, mit viel Mineralität. Dabei trotzdem spritzig & frisch.	10.00	30.00
2025 WEISSER BURGUNDER - KÖBELIN 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 Kräftiger Körper, tropische Früchte, klare Struktur mit eleganter, salziger Mineraliität, harmonische Säurestruktur	13.00	41.50
WEINE ROSÈ		
2024 ROSA BELLA - G.D. VAJRA 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 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 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 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 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