

Bistro Holstein's

Di. - Fr. 12:00 - 16:30, Sa 11:30 - 17:00

Frische frische Felsen-Austeren	3,95
je 15 Gramm französischer Stör- und Forellenkaviar mit Reibeplätzchen u. Crème fraîche	29,50
Matjes vom königlichen Hoflieferanten Warnelo & van der Drift - besonders zart!	
- auf geröstetem Schwarzbrot	14,50
- auf Apfel-Kartoffelstampf mit Rote Bete Salat	16,95
- mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce und Ofekartoffel	15,95
Pfifferling-Säppchen mit gebratenen Pfifferlingen	7,95
Toskanischer Kastanienmastschinken mit Galia Melone	16,50
Gebackene Kartoffel mit unserem Krabbensalat + Salatbouquet	15,50
Wildbräutensalat mit gebratenen Riesenzargeln und karamellisierten Nektarinen, dazu Joghurt-Minz-Dressing	24,95
Quiche des Tages frisch aus d. Ofen mit kleinem Salat	17,50
Rückenfilet-Tranchen vom Baleni Lachs mit Reibeplätzchen und hausgemachter Senfsauce	25,50
Kitok-Maiskühnchenbrust mit Oliven-Walnussbruste + kleinem Salat	18,95
Barbarie Entenbrust Label Rouge, kalt aufgeschnitten mit Apfel-Lauch-Salat	18,95
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen + Rauchspeck - in Olivenöl gebraten	22,50
Münsterländer Wildschwein-Bratwurst mit Cassis-Sauce, dazu Knoblauchkartoffelsalat	18,95
Holstein's Naschteller - div. Salate aus unserem Ladenbuffet	19,95
Dessert des Tages	9,50

Bistro Holstein's, Inh. Judith + K.F.Helmrich, Horsteberg 1, 48143 Münster, Tel 0251 44944
Bei Bedarf händigen wir Ihnen gerne unsere Speisekarte mit den ausgewiesenen Allergenen aus.



	0,2l Glas	Flasche
Weine weiß & trocken		
2019 Pfälzer Chardonnay	5,50	19,50
Weich, fruchtig, trocken. Der Hauswein unseres Schwesterbetriebes, dem Grossen Kiepenkerl.		
2020 Riesling Basic - Weingut Trenz, Johannisberg im Rheingau	6,50	21,00
Er zeigt sich saftig, mit frischen Citrusaromen und feinen Apfelnuancen		
2020 Auxerrois – Weingut Aufricht, Hagnau am Bodensee	9,50	29,00
Sehr aromatisch, saftig und dabei doch klassisch trocken. Tolle Frucht, wenig Säure, angenehm weich und geschmeidig.		
2019 Sancerre – Les Chaumes	9,50	29,00
Glasklarer, frischer Sauvignon von der Loire. Stachelbeere, Maracuja, Cassis.		
2019 Tempranillo Blanco – Leon Garcia, Rioja	7,50	27,00
ein saftig, frischer weisser Spanier, Pfirscharomen, Mandeltöne, trocken		
Weine rosé		
2020 Chateau des Mesclances	8,00	26,50
Der klassische Provence Rosé. Knackig, straff, erfrischend, nicht zu fruchtig		
2020 Spätburgunder Rosé –Jakob Jung	6,50	19,50
ein saftiger Rosé aus dem Rheingau. Satte Frucht, dabei herrlich frisch und klar, mit belebender Säure.		
Wein rot		
	8,50	26,50
2017 La Cruz Terroir – Bodegas Lacruz, La Mancha		
kraftvoll, tanninbetont, feine Holzfassaromen, tiefe Beerigkeit, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon		
Schaum		
	0,1l Glas	
Holsteins Riesling Sekt	5,00	26,00
Besticht durch kräftige Perlung, erfrischende Pikanz und klare Struktur.		
Grand C Cremant Rosé Brut	7,95	29,95
Flaschengärung aus dem Elsass. Besticht durch seine weiche Fruchtigkeit, dabei trocken		
Gosset Reserve Champagner Brut, 0,375 l		39,50
Zartwürziger Duft von Pfirsichen, Äpfeln, Grapefruit und frisches Brioche. Am Gaumen elegant, reife Fruchtfülle mit lebendiger Säure, stilvoll.		
Cocktail		
	0,2l Glas	
Bellini-Cocktail, Weinbergpfirsich von Cipriani, Harrys Bar, Venedig	7,50	
mit Rheingau Riesling Sekt aufgegossen		
Aperol	6,50	
mit Rheingau Riesling Sekt aufgegossen		
Weisser Portwein mit Tonic Water und Eis	7,50	
Birnen-Cidre	6,50	
mit einem Hauch Limette & Rosmarin		
Hibiskus-Tonic	6,50	
mit Limette, alkoholfrei		
Kalt		
Selters Selection – medium/still	2,50	6,50
Südtiroler Bergapfelsaft der Firma Kohl 0,2l – verschiedene Sorten, sortenrein	3,50	
Rhabarbersaft 0,2, van Nahmen – sortenrein	3,50	
Säfte als Schorle 0,2l	3,50	
Französische Alpenlimonade	3,50	
Iced-Latte Macchiato auf Eiswürfeln	3,90	
Heiss		
Espresso, Caffè, Cappuccino, Café au Lait, Latte Macchiato	2,50 - 3,70	