

Unser *Norway Cheese Cake*

ist zur Delikatesse des Jahres gewählt worden! Mit karamelisiertem Käse aus dem norwegischen Gudbrands-Tal.
Ganz köstlich - fanden unsere Kollegen.
Inclusive Kaffee/Espresso etc. **6,95 €**

Bistro Holstein's

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

Frische Irische Felsen-Auster	3,95
Matjes vom königlichen Hoflieferanten Warnelo & von der Drift - besonders zart!	
- auf Labstok mit Roter Bete und Corned Beef	17,95
- mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce und Ofenkartoffel	15,95
Bretonische Sardinen in Butter von Bordier - der Klassiker aus der Dose -	
mit Rotweinzwiebeln und Wildabblattsalat	17,95
Rotes Linsensüppchen mit Sa. Daniele Clips	8,50
Kalt aufgeschchnittenes Roastbeef vom Charolais Rind,	
dazu Bratkartoffeln und Remoulade	17,95
Gebackene Kartoffel mit unserem Krabbersalat + Salatbouquet	15,50
Wildkräutersalat mit karamellisierten Melanonen	
und Joghurt-Minz-Dressing, dazu gebackener Ziegenkäse	19,50
Reiche des Tages frisch aus d. Ofen mit kleinem Salat	17,50
Rückenfilet-Tranchen vom Balki Lachs	
mit Reibeplätzchen und hausgemachter Senfsauce	25,50
Kokok-Maishäutchenbrust mit Oliven-Walnussbruste + kleinem Salat	18,95
Entenmagstleber mit Sauteur,	
dazu Rotweinzwiebeln und Frucht-Curry-Salat	29,95
Gebrotenes Serrnetterhäidel mit Steinpilzragout	22,95
Holstein's Nachsteller - div. Salate aus unserem Ladenbuffet	19,95
Dessert des Tages	9,50

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



	0,2l Glas	Flasche
Weiß weiß & trocken		
2019 Pfälzer Chardonnay	5,50	19,50
Weich, fruchtig, trocken. Der Hauswein unseres Schwesterbetriebes, dem Grossen Kiepenkerl.		
2020 Riesling Steinhaus - Weingut Trezz, Johannisberg im Rheingau	7,50	25,00
Aus den Höhenlagen des Gutes, gut durchlüftete Weinreben bringen einen filigranen Rheingauer hervor		
2020 Grüner Veltliner – Weingut Markowitsch	8,50	27,00
Pikanter Österreicher mit gutem Trinkfluss, rassig		
2020 Petit Bourgeois – Henri Bourgeois	8,50	27,00
Der „kleine Sancerre“ aus berühmten Haus, glasklarer Sauvignon, Stachelbeere, Maracuja, Cassis.		
2019 Chablis – Domain Defaix	9,50	29,00
Ein üppig-Saftiger Chardonnay aus dem Burgund; Pfirsicharomen, mineralische Töne.		
Weiß rosé		
2020 Chateau des Mesclances	8,00	26,50
Der klassische Provence Rosé. Knackig, straff, erfrischend, nicht zu fruchtig		
2020 Spätburgunder Rosé – St. Antony	6,50	19,50
ein saftiger Rosé von Demeter Weingut in Nierstein aus der berühmten Rheinfrontlage Roter Hang. Satt Frucht, dabei herrlich frisch und klar, mit belebender Säure.		
Weiß rot		
2017 Chateau Mondazur - Pecharment	8,50	26,50
Aus den besten Lagen des Bergerac, in klassischer Bordelaiser Rebusammensetzung		
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	