

Holstein's Winterpausch

Heiser Rotwein mit Rum,
Brandy, Cassis, Orange und
Gewürzen 5,50€/0,2 l Glas

Bistro Holstein's

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

Frische frische Felsen-Austeren	3,95
Kartoffel-Lauch-Süppchen mit Lachsstreifen	11,95
Lauwarmen Linsensalat mit geräucherter Gänsebrust	19,50
Frischer Lachskaviar - 30 Gramm - mit Blinis + Crème Fraîche	25,50
Ragout für (Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung) in Königin Pastete	24,95
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom Charolais Rind, dazu Trüffelgratin	27,50
Gebr. Seeteufel Filet mit Rucola-Kürbiskern-Salsa, dazu Kartoffel-Lauch-Püree	24,50
La Ratte Kartoffelchen mit unserem Krabbersalat	23,95
Wildblattsalate mit Périgord-Fleischkäse gratiniert	19,50
Quiche des Tages frisch aus d. Ofen mit kleinem Salat	18,95
Rückenfilet-Tranchen vom Balken Lachs mit Reibeplätzchen und hausgemachter Senfsauce	28,50
Tagliatelle mit frischen Trüffeln	29,95
Ostfriesischer Grünkohl mit Mettwurst, Hafengrütze, kl. Kartoffelchen	17,50
Kitoko-Maiskörnchenbrust mit Oliven-Walnussbrust + kleinem Salat	21,50
Gänserragout mit gebratenen Serviettenwürsteln	24,95
Holstein's Naschteller - div. Salate aus unserem Lachsbuffet	21,50
Dessert des Tages	11,00

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



0,2l Glas Flasche

Weiß & trocken

2019 Weißburgunder - Tesch	6,50	19,50
Charmant, mit feiner Frucht und einem leichten Prickeln im Abgang.		
2020 Riesling Erntebringer trocken - Weingut Trenz, Johannisberg im Rheingau	8,50	25,00
Aus den Höhenlagen des Gutes, gut durchlüftete Weinreben bringen einen filigranen Rheingauer hervor		
2020 Sauvignon Blanc- Weingut Markowitsch	9,95	29,00
Pikanter Österreicher mit gutem Trinkfluss, schöne Frücht		
2020 Grauburgunder – Köbelin	8,95	27,00
Klassischer Weißer aus dem Kaiserstuhl, mild & cremig		
2019 Chablis – Domain Defaix	11,00	29,00
Ein üppig-Saftiger Chardonnay aus dem Burgund; Pfirsicharomen, mineralische Töne.		

Weiß rosé

2020 Spätburgunder Rosé – St. Antony	7,50	19,50
ein saftiger Rosé von Demeter Weingut in Nierstein aus der berühmten Rheinfrontlage Roter Hang. Satte Frucht, dabei herrlich frisch und klar, mit belebender Säure.		

Weiß rot

2018 La Cruz Tempranillo – Bodegas Bogarve	6,50	24,00
Vollmundiger spanischer Rotwein mit dezenten Röstnoten		
2016 Chateau Bellerive - Cru Bourgeois Medoc	9,00	28,50
Kraftvoller Bordeaux, klassifiziert. Beerenfrucht, zarter Bariqueton		

Schaum

0,1l Glas

Holsteins Riesling Sekt	6,00	26,00
Besticht durch kräftige Perlung, erfrischende Pikanz und klare Struktur.		
Grand C Cremant Rosé Brut	8,50	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

Aperol	7,50	
mit Rheingau Riesling Sekt aufgegossen		
Weisser Portwein mit Tonic Water und Eis	8,50	
Birnen-Cidre	6,95	
mit einem Hauch Limette & Rosmarin		
Hibiskus-Tonic	7,50	
mit Limette, alkoholfrei		

Kalt

Bad Meinberger Selection – medium/still	2,50	6,95
Südtiroler Bergapfelsaft der Firma Kohl 0,2l – verschiedene Sorten, sortenrein	4,50	
Rhabarbersaft 0,2, van Nahmen – sortenrein	3,95	
Säfte als Schorle 0,2l	3,95	
Französische Alpenlimonade	3,95	
Iced-Latte Macchiato auf Eiswürfeln	3,95	

Heiß

Tasse

Espresso, Caffè, Cappuccino, Café au Lait, Latte Macchiato	2,90 – 4,20	
---	-------------	--