

## Unser *Norway Cheese Cake*

ist zur Delikatesse des Jahres gewählt worden! Mit karamelisiertem Käse aus dem norwegischen Gudbrands-Tal.  
Ganz köstlich - fanden unsere Kollegen.  
4,50€

## Bistro Holstein's

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

Frische frische Felsen-Austeren	3,95
Rote Bete Suppen mit Forellerkloßchen	11,95
Lauwarmer Linsensalat mit geräucherter Gänsebrust	19,50
Frischer Lachsavocado - 30 Gramm - mit Blinis + Crème Fraîche	25,50
Kalbsbratwurst (aus Mutterkuhhaltung), mit Mango-Curry-Sauce, dazu Kartoffel-Parmesan-Püree	19,95
Rollbraten vom Kalb (aus Mutterkuhhaltung), dazu Spätzle u. kleiner Salat	21,50
Gebr. Zanderfilet mit Basilikum Pesto, dazu Kürbisrisotto	24,50
La Ratte Kartoffelchen mit unserem Krabbersalat	23,95
Wildblattsalate mit Perigord-Ziegenkäse gratiniert	19,50
Quiche des Tages frisch aus d. Ofen mit kleinem Salat	18,95
Rückenfilet-Tranchen vom Bakini Lachs mit Reibeplätzchen und hausgemachter Senfsauce	28,50
Tagliatelle mit Streifen vom Label Rouge Lachs	24,95
Ostfriesischer Grünkohl mit Mettwurst, Hafengrütze, kl. Kartoffelchen	17,50
Kiwi-Maiskörnchenbrust mit Oliven-Walnussbrust + kleinem Salat	21,50
Gänsegaus mit gebratenen Serviettenknödeln	24,95
Holstein's Nachsteller - div. Salate aus unserem Lachsbuffet	21,50
Dessert des Tages	11,00

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

## Weiß & trocken

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

## Weiß rosé

<b>2020 Chateau des Mesclances</b> Der klassische Provence Rosé. Knackig, straff, erfrischend, nicht zu fruchtig	8,95	26,50
<b>2020 Spätburgunder Rosé – St. Antony</b> ein saftiger Rosé von Demeter Weingut in Nierstein aus der berühmten Rheinfrontlage Roter Hang. Satte Frucht, dabei herrlich frisch und klar, mit belebender Säure.	7,50	19,50

## Weiß rot

<b>2018 La Cruz Tempranillo – Bodegas Bogarve</b> Vollmundiger spanischer Rotwein mit dezenten Röstnoten	6,50	24,00
---	------	-------

## Schaum

	0,1l Glas	
<b>Holsteins Riesling Sekt</b> Besticht durch kräftige Perlung, erfrischende Pikanz und klare Struktur.	6,00	26,00
<b>Grand C Cremant Rosé Brut</b> Flaschengärung aus dem Elsass. Besticht durch seine weiche Fruchtigkeit, dabei trocken	8,50	29,95
<b>Gosset Reserve Champagner Brut, 0,375 l</b> Zartwürziger Duft von Pfirsichen, Äpfeln, Grapefruit und frisches Brioche. Am Gaumen elegant, reife Fruchtfülle mit lebendiger Säure, stilvoll.		39,50

## Cocktail

	0,2l Glas	
<b>Aperol</b> mit Rheingau Riesling Sekt aufgegossen	7,50	
<b>Weisser Portwein mit Tonic Water und Eis</b>	8,50	
<b>Birnen-Cidre</b> mit einem Hauch Limette & Rosmarin	6,95	
<b>Hibiskus-Tonic</b> mit Limette, alkoholfrei	7,50	

## Kalt

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

## Heiß

<b>Espresso, Caffè, Cappuccino, Café au Lait, Latte Macchiato</b>	2,90 – 4,20	
---	-------------	--