

Bistro Holstein's

Di. - Fr. 12:00-16:30, Sa 11.30-17.00

Vegetarischer Kichererbseneintopf - pikanter Jahresstarter	9,95
Kokos-Curry-Suppchen mit Krebschwänzen	11,95
Frische frische Felsen-Austern	3,95
Lauswanner Linsensalat mit gerösteter Gänseleber	16,95
Filet vom Strohschwein im Sah-Danielle Mantel, an Dijon-Senf sauce, dazu Spätzle und Salat	19,95
Gebratenes Seezungenfilet in Safransauce und Kartoffel-Pastinaken-Püree	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	12,95
Rückenfilet-Tranchen vom Balkenlachs mit Reibeplätzchen und hausgemachter Senfsauce	28,50
Trüffelravioli mit Wildblattsalat	19,95
Ostfriesischer Grünkohl mit Mettwurst, Hafergrütze, kl. Kartoffelchen	17,50
Kikok-Maiskörnchenbrust mit Oliven-Walnussbruste + kleinem Salat	21,50
Holstein's Naschteller - div. Salate aus unserem Ladenbuffet	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

2019 Weißburgunder - Tesch	6,50	19,50
Charmant, mit feiner Frucht und einem leichten Prickeln im Abgang.		
2020 Riesling Erntebinger trocken - Weingut Trenz, Johannisberg im Rheingau	8,50	25,00
Aus den Höhenlagen des Gutes, gut durchlüftete Weinreben bringen einen filigranen Rheingauer hervor		
2020 Sancerre Les Chaumes	9,95	29,00
Pikanter Loire Sauvignon, Stachelbeere, Buchsbaum, mineralisch		
2020 Reitl – Weingut Unterhofer, Reitl	8,95	27,00
frisches Sauvignon/Chardonnay Cuvée aus Südtirol, pikante Frische, glatt und fordernd		
2019 Chablis – Domain Defaix	11,00	29,00
Ein üppig-Saftiger Chardonnay aus dem Burgund; Pfirsicharomen, mineralische Töne.		

Weiß rosé

2020 Chiaretto Negrar	7,50	19,50
Klarer trockener Rosé vom Gardasee, frische Leichtigkeit.		

Weiß rot

2019 Spätburgunder – Gebrüder Fußer	8,50	29,00
Ein schmatziger Pinot Noir mit den klassischen Aromen, wie Herbstlaub und dunkler Johannisbeere		
2018 Chateau Mondazur - Pécharmant	9,00	28,50
Kraftvolles Cuvée aus dem edelsten Gebiet des Bergerac – dem Pécharmant. Feine Barriquenoten, viel Beerigkeit, Tannine		

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		
Rhabarbersaft 0,2, van Nahmen – sortenrein		
Säfte als Schorle 0,2l		
Französische Alpenlimonade		
Iced-Latte Macchiato auf Eiswürfeln		

Heiß

Tasse

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