

### Unser Kaviar Special!

15 Gramm frischer Störkaviar von  
PRUNIER im Perigord mit geröstetem  
Baguette + 1 Glas Saumur Crémant von  
der Loire der Kellerei BOUVET zum  
smarten Specialpreis **29,50 €**

## Bistro Holstein's

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

Kartoffel-Lauch-Suppe mit gerösteten Meckerdchenscheiben	9,95
Frische Irische Felsen-Austern	3,95
Lauwarmer Linsensalat mit gerösteter Gänseleber	16,95
Gebratenes Lachsfilet an Gewürzreis mit Schalotten und Tomaten	24,50
La Ratte Kartoffelchen mit unserem Krabbensalat	23,95
Wildblattsalate mit Perigord-Ziegenkäse gratiniert	19,50
Quiche des Tages frisch aus d. Ofen mit kleinem Salat	18,95
Rückenfilet-Tranchen vom Balken Lachs mit Reibplätzchen und hausgemachter Senfsauce	28,50
Trüffelravioli mit Wildblattsalat	19,95
Ostfriesischer Grünkohl mit Mettwurst, Hafergrütze, kl. Kartoffelchen	17,50
Kitoko-Maisküchlechenbrust 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

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

## Weiß rosé

<b>2020 Chiaretto Negrar</b>	7,50	19,50
Klarer trockener Rosé vom Gardasee, frische Leichtigkeit.		

## Weiß rot

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

## Schaum

0,1l Glas

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

## Cocktail

0,2l Glas

<b>Aperol</b>	7,50
mit Rheingau Riesling Sekt aufgegossen	
<b>Weisser Portwein mit Tonic Water und Eis</b>	8,50
<b>Hibiskus-Tonic</b>	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
--	-------------