

## Cassia Spritz!

Erfrischender Aperitif – JOS.GARDEN RED  
von Ehringhausen destilliert aus Cassia,  
bitterer Orange und herben Kräutern,  
aufgegossen mit unserem Haussekt

7,50€/Glas

## Bistro Holstein's

Kaltes Garten-Joghurt-Sippchen mit Nordseekrabben	10,95
Wildblattsalat mit frischen Beeren, Walnüssen und Joghurt-Minze-Dressing, wahlweise mit:	
- gebratenes Garnelen	24,95
- gebratenes Kipok-Hähnchenbruststreifen	21,95
Frische frische Galway Austern	3,95
Tagliatelle mit frischen Steinpilzen	29,95
Chili-Bratwurst vom Strohschwein mit apulischem Kartoffelsalat, dazu sizilianische Zwiebeln	17,95
Stremellachsfilet an Kiwi-Jalapeno-Sauce, dazu Spitzkohl-Melbarnen-Salat	23,50
La Ratte Kartoffelchen mit unserem Krabbersalat	23,95
Wildblattsalate mit geröstetem Walnussöl-Dressing, mit Perigord-Fleischkäse gratiniert	19,50
Tomaten-Avocado-Tatar mit roten Zwiebeln und Büffelmozzarella	18,95
Quiche des Tages frisch aus d. Ofen mit kleinem Salat	18,95
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Remoulade, dazu Röstkartoffeln	19,50
Rückenfilet-Tranchen vom Baleni Lachs mit Reibeplättchen und hausgemachter Senfsauce	28,50
Holstein's Naschteller – div. Salate aus unserem Lachsbuffet	21,50



	0,2l Glas	Flasche
<b>Weine weiß &amp; trocken</b>		
<b>2019 Weißburgunder - Tesch</b>	6,50	19,50
Charmant, mit feiner Frucht und einem leichten Prickeln im Abgang.		
<b>2020 Riesling Erntebringer 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>2021 Holstein EveryDay Sauvignon</b>	7,00	23,00
Pikant, dabei saftig. Mineralische Noten, Stachelbeere		
<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.		

### Weine rosé

<b>2021 Rosé Clarrette – Knipser, Pfalz</b>	8,00	20,50
Fruchtbetonte Aromatik mit klarer Struktur		

### Wein rot

<b>2019 Primitivo Piluna Castello di Monaci</b>	8,00	26,00
Tiefdunkel, kräftig, dabei weich in den Tanninen. Klassiker aus Apulien.		
<b>2020 Syrah – Domaines des Alexandrines</b>	9,00	28,50
Fleischige Tinte, Beerenfrucht mit Ledertönen, von der Nordrh		

### 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>Deutz Champagner Brut, 0,375 l</b>		43,00
Zarte Pfirsicharomen, allerfeinste Zitrusfrucht und der Duft von frische gebackenen Brioches.		

### 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

<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	

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.

Di. – Fr. 12:00–16:30, Sa 11:30–17:00