

2 Matjes Doppelfilets

- mit Apfel-Zwiebel-Sahne-Sauce und Pellkartöffelchen 19,95
- auf Rote Bete Creme an geröstetem Schwarzbrot 17,50

Cassische Spritz!

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

2,50€/Glas

Bistro Holstein's

Handgemachte Köstlichkeiten vom frischen königlichen Matjes	23,50
Frische Irische Galway Austern	3,95
Melonen-Milz-Kaltschale	10,95
Holstein's Naschteller – div. Salate aus unserem Ladenbuffet	22,50
Wildblattsalat mit frischen Beeren, Walnüssen und Joghurt-Milz-Dressing	16,95
- mit Perigord-Fleischkäse gratiniert	19,50
- mit gebratenem Garnelen	24,95
- mit gebratenem Kokon-Hähnchenbruststreifen	21,95
Toskanische Salsiccia mit mediterranem Kartoffelsalat, dazu süß-pikant eingekochte Zwiebeln	17,95
La Ratte Kartoffelchen mit unserem Krabbersalat	23,95
Tomaten-Avocado-Tatar mit roten Zwiebeln und Büffelmozzarella	18,95
Quiche des Tages frisch aus d. Ofen mit kleinem Salat	18,95
Strammer Max Royal, mit Spiegeleiern vom Weidehuhn und Trüffelwürstchen auf Tollkötter Hausbrot	16,50
Rückenfilet-Tranchen vom Balsin Lachs mit Reisplätzchen und hausgemachter Senfsauce	28,50



	0,2l Glas	Flasche
<i>Weine weiß & trocken</i>		
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		
2021 Holstein EveryDay Sauvignon	7,00	23,00
Pikant, dabei saftig. Mineralische Noten, Stachelbeere		
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.		

Weine rosé

2021 Rosé Clarette – Knipser, Pfalz	8,00	20,50
Fruchtbetonte Aromatik mit klarer Struktur		

Weine rot

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

Schaum

	0,1l Glas	
Holsteins Riesling Sekt	6,00	26,00
Schöne kräftige Perlung, erfrischende Pikanz und klare Struktur.		
Saumur Crémant Brut	8,50	29,95
Flaschengärung von der Loire. Besticht durch seine weiche Fruchtigkeit, dabei trocken		
Deutz Champagner Brut, 0,375 l		43,00
Zarte Pfirsicharomen, allerfeinste Zitrusfrucht und der Duft von frische gebackenen Brioches.		

Cocktail

	0,2l Glas	
Aperol	7,50	
mit Rheingau Riesling Sekt aufgegossen		
Weisser Portwein mit Tonic Water und Eis	8,50	
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	

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