

2 Weisswurstchen
mit Laugenbrezel und süßem Senf
15,95/Portion

Hausliche Spritze!

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

8,50€/Glas

Bistro Holstein's

Spaghetti von Martelli mit gebratenen Steinpilzen	25,00
Frische irische Galway Austern	3,95
Pastinakensuppchen mit Salami-Chips	8,95
Holstein's Nachsteller – div. Salate aus unserem Ladenbuffet	22,50
Wildblattsalat mit frischen Beeren, Walnüssen und Joghurt-Milch-Dressing	16,95
- mit Perigord-Tierkäse gratiniert	19,50
- mit gebratenen Steinpilzen	23,95
La Ratte - Kartoffelchen mit unserem Krabbersalat	23,95
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei vom Bamberger Freilandhuhn, dazu frische Spätzle	19,95
Gebr. Lachsfilet mit sizilianischen Zwiebeln und Korianderpesto, dazu Safranrisotto	24,95
Quiche des Tages frisch aus d. Ofen mit kleinem Salat	18,95
Bayerische Kalbfleischschütze mit Sauce Remoulade, dazu Röstkartoffeln	19,50
Rückenfilet-Tranchen vom Balsm Lachs mit Reibplättchen und hausgemachter Senfsauce	28,50

Bistro Holstein's, Inh. Judith + K.F.Helmrich, Horstberg 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



	0,2l Glas	Flasche
<i>Weiß & trocken</i>		
2019 Weißburgunder - Tesch Charmant, mit feiner Frucht und einem leichten Prickeln im Abgang.	6,50	19,50
2020 Riesling Erntebringer trocken - Weingut Trenz, Johannisberg im Rheingau Aus den Höhenlagen des Gutes, gut durchlüftete Weinreben bringen einen filigranen Rheingauer hervor	8,50	25,00
2021 Holstein EveryDay Sauvignon Pikant, dabei saftig. Mineralische Noten, Stachelbeere	7,00	23,00
2020 Reitl – Weingut Unterhofer, Reitl frisches Sauvignon/Chardonnay Cuvée aus Südtirol, pikante Frische, glatt und fordernd	8,95	27,00
2019 Chablis – Domain Defaix Ein üppig-Saftiger Chardonnay aus dem Burgund; Pfirsicharomen, mineralische Töne.	11,00	29,00
<i>Weiß rosé</i>		
2021 Rosé Clarette – Knipser, Pfalz Fruchtbetonte Aromatik mit klarer Struktur	8,00	20,50
<i>Weiß rot</i>		
2019 Primitivo Piluna Castello di Monaci Tiefdunkel, kräftig, dabei weich in den Tanninen. Klassiker aus Apulien.	8,00	26,00
<i>Schaum</i>		
Holsteins Riesling Sekt Schöne kräftige Perlung, erfrischende Pikanz und klare Struktur.	6,00	26,00
Saumur Crémant Brut Flaschengärung von der Loire. Besticht durch seine weiche Fruchtigkeit, dabei trocken	8,50	29,95
Gosset Reserve Champagner Brut, 0,375 l Zartwürziger Duft von Pfirsichen, Äpfeln, Grapefruit und frisches Brioche. Am Gaumen elegant, reife Fruchtfülle mit lebendiger Säure, stilvoll..		39,50
<i>Cocktail</i>		
Aperol mit Rheingau Riesling Sekt aufgegossen	7,50	
Weisser Portwein mit Tonic Water und Eis	8,50	
Hibiskus-Tonic mit Limette, alkoholfrei	7,50	
<i>Kalt</i>		
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	