

Ostfriesischer Grünkohl  
mit Mettwurst, Hafergrütze und kleinen  
Kartöffelchen

12,95 €/Portion

### Holstein's Pflaumenpunsch

Im Herbst werden Rumtopf Pflaumen püriert,  
mit schwarzem Tee versetzt und einigen  
geheimen Zutaten verfeinert. Für den  
richtigen Wumms sorgt ein Spätburgunder aus  
der Pfalz.

5,50 €/0,2 l Glas

## Bistro Holstein's

Frische irische Galway Austern	3,95
Pastinakensuppchen mit Romagnola Chips	12,95
Holstein's Naschteller - div. Salate aus unserem Ladenbuffet	22,50
Wildblattsalat mit frischen Beeren, Walnüssen und Honig-Senf-Dressing	16,95
- mit Perigord-Siegenkäse gratiniert	19,50
- mit gebratenen Garnelen	24,95
Geräucherte Gänsebrust auf lauwarmem Linsensalat	19,95
La Ratte - Kartoffelchen mit unserem Krabbersalat	23,95
Gebr. Doradenfilet mit Grünkohlpesto, dazu Orangensaft	24,95
Rückenfilet-Tranchen vom Balkan Lachs mit Reibplättchen und hausgemachter Senfsauce	28,50
Quiche des Tages frisch aus d. Ofen mit kleinem Salat	12,95
2 Rinderrouladen mit frischer Spätzle und Salat	19,95
Gebratene Hessische Rotwurst mit Feigen u. Äpfeln, dazu Kartoffelpüree	19,95

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>Weißer weiß &amp; trocken</i>		
<b>2019 Weißburgunder - Tesch</b> Charmant, mit feiner Frucht und einem leichten Prickeln im Abgang.	6,50	19,50
<b>2020 Riesling Erntebringer trocken - Weingut Trezz, Johannisberg im Rheingau</b> Aus den Höhenlagen des Gutes, gut durchlüftete Weinreben bringen einen filigranen Rheingauer hervor	8,50	25,00
<b>2020 Chardonnay – Weingut Unterhofer</b> cremigere Chardonnay Südtirol, mit einem schönen Schmelz und dichten Körper	8,95	27,00
<b>2021 Pouilly Fumé „Les Champs de Cris“ - Famille Bougrier</b> Ausgeprägter Duft, Fruchtigkeit und Trockenheit ohne Grünstich.	11,00	29,00
<b>2018 Münsterscher Wittspon</b> Dieser Entre-Deux-Mers aus Semillon und Sauvignon blanc lagert im Eichenfass. Das erweitert seine fruchtigen Aromen um eine leichte Vanillenote. Zarte Anklänge von Pampelmuse, weissem Pfirsich und einem Hauch von geröstetem Brot.	7,00	24,50
<i>Weißer rosé</i>		
<b>2021 Rosé Clarette – Knipser, Pfalz</b> Fruchtbetonte Aromatik mit klarer Struktur	8,00	20,50
<i>Weißer rot</i>		
<b>2019 Primitivo Piluna Castello di Monaci</b> Tiefdunkel, kräftig, dabei weich in den Tanninen. Klassiker aus Apulien.	8,00	26,00
<i>Schaum</i>		
<b>Holsteins Riesling Sekt</b> Schöne kräftige Perlung, erfrischende Pikanz und klare Struktur.	6,00	26,00
<b>Saumur Crémant Brut</b> Flaschengärung von der Loire. Besticht durch seine weiche Fruchtigkeit, dabei trocken	8,50	29,95
<b>Gosset Reserve Champagner Brut, 0,375 l</b> Zartwürziger Duft von Pfirsichen, Äpfeln, Grapefruit und frisches Brioche. Am Gaumen elegant, reife Fruchtfülle mit lebendiger Säure, stilvoll..		39,50
<i>Cocktail</i>		
<b>Aperol</b> mit Rheingau Riesling Sekt aufgegossen	7,50	
<b>Weisser Portwein</b> mit Tonic Water und <b>Eis</b>	8,50	
<b>Hibiskus-Tonic</b> 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	