

VORWEG		
★ HOLSTEIN'S FISCHSUPPE mit Fischfilets & Garnelen. Dazu Steinofenbrot	12.50	
3 AUSTERN + SEKT Austern aus der Normandie oder Irland, dazu ein 0,1 L Glas unseres Rheingauer Riesling Sekts, extra trocken	11.50	
LACHS-TATAR aus hausgebeiztem Label Rouge Lachs mit Crème Fraîche und Crostini · große Portion · kleine Portion	17.50 9.00	
KLEINIGKEITEN		
TRÜFFELCHIPS Preis pro Tüte	4.50	
KALAMATA OLIVEN mit 3 Scheiben Steinofenbrot	4.00	
WECHSELNDE GEMÜSETALER mit Kräuterdip (pro Stück)	3.90	
WECHSELNDES GEMÜSE für den kleinen Hunger oder als Beilage	5.50	
TRÜFFEL-KARTOFFELGRATIN mit Wildkräutersalat	12.50	
★ BRETONISCHE SARDINEN in Butter von Bordier gebraten, dazu geröstete Brioche	12.50	
LAUWARMES FORELLENFILET mit Meerrettichsoße, Steinofenbrot und Wildkräutersalat	10.50	
PROVENCE KARTOFFELN mit gebratenen Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Knoblauch, dazu Kräuterdip.	10.00	
★ ACHTUNG! Die mit dem Stern markierten Speisen gibt es dienstags nur bis 16:30 Uhr!		
! DIE KOMBI MACHT'S! Kombinieren Sie doch z. B. eine halbe Portion vom Manchego Salat mit einem Löffel vom Grünkohlsalat und einem Gemüsetaler mit Kräuterdip oder z.B. je zwei Löffel unserer Salate der ButterBar-Theke.		

DELI SALATE		
mit Crostini vom Steinofenbaguette		
MANCHEGO SALAT Rucola-Salat mit Schafskäse, kandierte Tomaten & Oliven	12.50	
WINTERSALAT Krautsalat mit Roter Bete und Karotten	9.00	
GRÜNKOHLSALAT Blanchierter Grünkohl in immer wechselnden, winterlichen Variationen. z.B. mit Birne und Granatapfelkernen oder mit Linsen und Avocado	9.00	
TABOULÉ Unsere liebe Köchin Asiye Celebi zaubert immer wechselnde Couscous-Salate aus ihrer türkischen Heimat	9.00	
NASCHTELLER zum selbst aussuchen an der Deli-Theke	21.50	

WARME GERICHTE		
★ TRÜFFELRAVIOLI in Salbeibutter geschwenkt, dazu ein kleiner Salat · große Portion · kleine Portion	23.50 14.00	
WECHSELNDE QUICHE mit Wildkräutersalat	15.50	
★ THAI CURRY mit buntem Gemüse, Kikok-Hähnchen & Reis	17.50	
★ SPAGHETTINI DELLA NONNA traditionell handgefertigt von Martelli. Mit herzhafter Bolognese Sauce & frisch gehobeltem Parmesan	15.50	

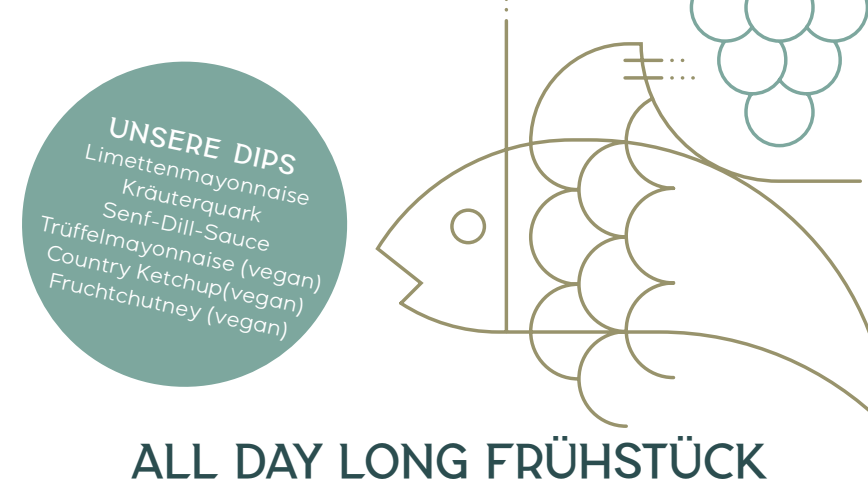
★ GRÜNKOHL mit Mettenden und Hafergrütze	14.00
--	-------

VOM GRILL		
★ HOLSTEIN'S CHEESEBURGER vom Hohenloher Weiderind mit Burgerbun von Café Issel & Bergblumenkäse, dazu Pommes und ein Dip nach Wahl	15.50	
★ GEBRATENES LACHSFILET Label Rouge · mit Salatbouquet und Limettenmayo · mit Provence Kartoffeln, kleinem Salat und Limettenmayo	15.00 18.50	

BELEGTES		
CLUB SANDWICH Pulled Kikok-Hähnchen, Schinken Chips, Limettenmayonnaise und Wildkräutersalat als Beilage · Dazu unsere köstlichen Trüffelchips	12.00 4.50	
LACHS-BRIOCHE mit Tatar aus hausgebeiztem Label Rouge Lachs, Rucola, unserer Senf-Dill-Sauce & Wildkräutersalat als Beilage	14.00	
PULLED PORK BURGER geschmortes Schweinefleisch mit winterlichem Krautsalat und Fruchthutney. Wildkräutersalat als Beilage	12.00	
MEDITERRANE BROTZEIT Andalusischer luftgetrockneter Schinken, milder Manchego-Käse, gekräuterte Kalamata Oliven, dazu ein Röllchen französische Süßrahmbutter und knuspriges Steinofenbrot	14.50	

SWEETS		
NORWAY CHEESECAKE mit salzigem Crumble. Wurde vom Verband führender Delikatessenhändler zur Delikatesse des Jahres 21/22 gewählt!	4.20	
HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN	4.20	
★ GROSSE WAFFEL MIT PUDERZUCKER · mit Beeren · mit Vanilleeis o. Pistazieneis	5.50 6.50 7.00	
HAUSGEMACHTES SCHOKOKÜCHLEIN · mit Beeren · mit Vanilleeis oder Pistazieneis	3.50 4.50 5.00	
PASTEL DE NATA portugiesische Süßspeise mit Blätterteig und Vanillepudding	3.50	
In unserer Theke finden Sie noch weitere Kuchen – sprechen Sie uns gerne an!	3.70	

! AB 16 UHR		
AFTER WORK DRINK Genießen Sie von Montag bis Freitag ein 0,2l Glas unserer EveryDay Weinserie mit knusprigem Steinofenbrot & Tagesdip	6.00	



ALL DAY LONG FRÜHSTÜCK

! AKTION Zwischen 10:00 und 11:00 Uhr gibt es ein Heißgetränk kostenlos zu jedem Frühstück dazu.	
HOLSTEIN'S FINEST VON ALLEM DAS BESTE FÜR DAS FRÜHSTÜCK ZU ZWEIT Milder Manchego-Schafskäse und herzhafter Bergblumenkäse, schwäbisch-hällischer Kochschinken, andalusischer luftgetrockneter Schinken, Ungherese Salami, Tagesdip und Holstein's Konfitüre. Dazu reichen wir zwei Steinofenbrötchen, ein Croissant und zwei Röllchen französische Süßrahmbutter	17.50
1/2 BELEGTES STEINOFENBRÖTCHEN nach Wahl mit · Knochenschinken und Holstein's Gewürzgurken · Bergblumenkäse und Rotweinzwiebeln · Kochschinken und Fruchthutney · Zwiebelmett mit roten Zwiebeln · mit Lachsfrischkäsecrème · Salami	3.00
PANCAKES mit Beerenragout und Bourbon Ahornsirup	8.50
★ MÜNCHNER WEISSWÜRSTE mit Steinofenbrot und süßem Senf	7.50
FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK Französisches Buttercrossiant · mit Holstein's Konfitüre und Butter · mit Holstein's Schokocrème · mit Lachsfrischkäsecrème · mit 2 Scheiben Jamon de Trevelez	4.90 4.90 5.50 5.50
★ KRÄUTERRÜHREI AUS 3 EIERN vom Baumberger Weidehuhn	4.50
HOLSTEIN'S SCHWEIZER MÜSLI 150g	4.50
Bei Bedarf händigen wir Ihnen gerne unsere Speisekarte mit den ausgewiesenen Allergenen aus.	

GETRÄNKE

LIMONADEN

0,2L

HAUSGEMACHTE LIMONADE	3.95
verschiedene Sorten	

SOFTS

MÜNSTER WASSER	
in der Karaffe, still o. medium, 0,5L/1L	3.50/5.50

BAD MEINBERGER MINERALWASSER	3.30
Naturell oder Medium, 0,25L Flasche	

BAD MEINBERGER MINERALWASSER	6.95
Medium, 0,75L Flasche	

FRITZ	3.95
· Kola, 0,33L · Kola Light, 0,33L · Zitrone, 0,33L · Orange, 0,33L	

SÄFTE

DOLOMITEN GEBIRGSAPFELSAFT	3.50
von Thomas Kohl, vom Bozener Ritten, 0,2 L	

RHABABERSAFT	3.50
0,2 L	

ORANGENSAFT	4.95
frisch gepresst	
Wir schenken die jeweiligen Säfte auch als Schorle aus	

ALKOHOLFREIE APERITIFS

RHEINGAUER RIESLING SEKT	4.50
von Carl Jung, 0,1L	
2020 RHEINGAU RIESLING O. PROMILLE	5.00/17.00
VDP Weingut Allendorf, 0,2L/Fl.	
DR. JAGLAS HERBER HIBISKUS	6.50
mit Tonic und Limette viel Kräuterpepp und gar kein Alkohol	

HOLSTEIN'S PFLAUMENPUNSCH	5.50
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 (0,2L)	

KAFFEE

Auf Wunsch können Sie gerne Hafermilch von Oatly bekommen. Sprechen Sie uns an!

BABYCCINO	1.00
Milchschaum mit Kakaopulver	

KAFFEE CRÈME	2.80
---------------------	-------------

POTT KAFFEE	4.20
--------------------	-------------

ESPRESSO	2.70
-----------------	-------------

DOPP. ESPRESSO	3.40
-----------------------	-------------

CAPPUCCINO	3.20
-------------------	-------------

MILCHKAFFEE	3.60
--------------------	-------------

WIENER KAFFEE	3.40
----------------------	-------------

CHOCO MACCHIATO	3.60
heiße Schokolade mit Espresso und Milchschaum	

HEISSE SCHOKOLADE	3.30
aus Panama, fair gehandelt · mit Sahne	

AFFOGATO	4.50
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen	

TEE

FRISCHE HEISSE ZITRONE	3.60
mit Honig und frischem Thymian	

FRISCHER INGWER TEE	3.60
aus aufgeschnittener Ingwerknolle, mit Honig	

TEE VON PAPER & TEA	3.80
· Moroccan Mint (Minztee) · Tip of the Morning (English Breakfast Tee) · Brave New Earl (Earl Grey Tee) · Mighty Green (Sencha Grüner Tee) · Pure Prana (Ayurvedischer Kräutertee ohne Koffein) · Berry Pomp (Früchtetee aus roten Beeren)	

Auch bei uns im Deli für zu Hause erhältlich!

APERITIFS

BELLINI COCKTAIL	6.50
das Original aus Harry's Bar, mit Sekt aufgegossen	

SUNSHINE SPRITZ	8.50
Ehringhausen Red mit Holunder, Orangenschale & Holstein's Rieslingsekt aufgegossen	

WHITE PORT	8.50
mit Tonic und Limette	

RHABARBER SPRITZ	7.95
Cremant Rosé mit einem Spritzer Rhabarbersaft	

WEISSWEINE

0,2L/FL.

2021 FIANO MASSEIRA SURANI	6.00/18.00
Das apulische Weingut gehört zur großartigen Tommasi Familie. Ihr Fiano (eine sehr alte Rebsorte, die es nur in Süditalien gibt) duftet nach weißen Blüten, würzig und kräuterig. Viel Geschmack, schöne trockene Frucht und ein erstaunlicher Nachhall.	

2021 LUGANA FELICIANA - TROCKEN	8.50/25.50
Ein Lugana wie er sein soll: fruchtig, weich, mit viel Mineralität. Dabei trotzdem spritzig & frisch	

HOLSTEIN EVERY DAY	6.00/18.00
immer der frische Jahrgang 2021. Wählen Sie ihren Favoriten! · fruchtiger Sauvignon · knackiger Weißburgunder · weicher Grauburgunder · milder Schluckspecht	

2021 RIESLING TRENZ - ERNTEBRINGER - TROCKEN	8.50/25.50
Ein kräftiger Riesling mit viel Mineralität und Frucht, sowie einem ausbalancierten Säurespiel aus Aromen von grünem Apfel und Grapefruit.	

2020 WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY - WEINGUT JAKOB JUNG	6.00/18.00
Die Feinwürzigen Noten des Weißburgunders und das fruchtige Bouquet des Chardonnays verbinden sich hier zu einer wunderbaren Cuvée mit Charakter. Nussig - würzig, mit typischem Apfelduft & Nuancen von exotischen Früchten. Der ideale Essensbegleiter.	

ROSÉWEINE

0,2 L/FL.

2021 BARDOLINO CHIARETTO CANTINA DI NEGRAR	6.50/20.00
für Fans von dezenten und fruchtbetonten Roséweinen – wundervoll filigran. Aromen von Kirsche, Veilchen und Marzipan	

ROTWEINE

0,2L/FL.

2016 CORBIERES CHATEAU VILLENouvETTE - TROCKEN	7.00/21.00
Würziger Südfranzose, mit dunklen Beerenfrüchten, Leder und Zedernholz. Dazu sanfte Tanine. Toll zu Fleischgerichten.	

2018 PRIMITIVO - CASTELLO MONACI - TROCKEN	7.00/21.00
Purpurrot. Saftige Beerenfrucht, seidige Textur. Ausgezeichnet als „Best Buy“ von der Fachzeitschrift Weinwirtschaft. Passt wunderbar zu allem Mediterranen	

SCHAUMWEINE

0,1L/FL

HOLSTEIN'S RIESLING SEKT - EXTRA TROCKEN	6.50/24.00
Besticht durch kräftige Perlung, trockener Rieslingsekt mit klarer Struktur	

CREMANT GRAND C ROSÉ - JOSEPH CATTIN	8.00/35.00
Brut – wunderbare Pinot Noir Flaschengärung aus dem südlichen Elsass	

CHAMPAGNE DEUTZ	39.50
Brut Classic – das Aushängeschild vom Qualitätshaus Deutz sowie der gesamten Region. Der Brut Classic ist absolut brillant, von einer umwerfenden Frische und hat einen ebenso dichten wie sinnlichen Schaum. Dazu ganz zarte Pfirsicharomen, allerfeinste Zitrusfrucht und der Duft von frisch gebackenem Brioche Preis für 1/2 Flasche	

BIERE

RADEBERGER VOM FASS	3.50
0,3L	

INDIA PALE ALE	3.95
von der Finne Brauerei, 0,33L	

BEACH BREW	3.30
alkoholfreies Bier von der Finne Brauerei, 0,33L	