

Espresso mit Pastéis de Nata -
portugiesische Puddingtörtchen
5,50€/Gedeck

Bistro Holstein's

Frische irische Galway Austern	3,95
Kartoffel-Lauch-Suppchen mit Meeresfrüchtlingsstücken	12,95
Tagliatelle mit Pistazien-Trüffel-Pesto und Lauchstrickchen	24,95
Holstein's Naschteller - div. Salate aus unserem Ladenbuffet	22,50
Wildblattsalat mit frischen Beeren, Walnüssen und Honig-Senf-Dressing	16,95
- mit Périgord-Ziegenkäse gratiniert	19,50
Chili con Carne mit Steinhofenbaguette	16,95
La Ratte - Kartoffelchen mit unserem Krabbersalat	23,95
Rückenfilet-Tranchen vom Balken Lauch mit Reibplättchen und hausgemachter Senfsauce	28,50
Quiche des Tages frisch aus d. Ofen mit kleinem Salat	12,95
Pochiertes Kabeljaufilet in Senfsauce, dazu Zitronenrisotto	20,95
Trüffelbratwurst, dazu Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing	21,95
Fleischpflanzerl mit Waldpilzrahm, dazu Schnittlauch-Kartoffel-Püree	17,95

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>Weiß weiß & trocken</i>		
2021 Riesling Nahe – Dr. Martin Tesch	7,50	23,00
Leichter, frischer, belebender Riesling aus Vorzeigegut		
2020 Le Vaglie - Azienda Santa Barbara-	7,50	23,00
Der Klassiker aus den Marken – mineralisch, zarte Ananastöne, schlank		
2021 Sancerre - Domaine Les Chaumes	11,00	29,00
Ausgeprägter Duft, Fruchtigkeit und Trockenheit ohne Grüntich.		
2021 Chardonnay – Holstein Selection	7,50	23,00
Fruchtig-frischer Pfälzer, weich und saftig, dabei trocken		
<i>Weiß rosé</i>		
2021 Chiaretto Agricola Negrar	7,50	23,00
Ein Rosato vom Gardasee – sehr klar, ohne süßliche Nuancen, aber fruchtig und erfrischend		
<i>Weiß rot</i>		
2022 Beaujolais Nouveau	8,00	26,00
Endlich da, Süßkirsche par excellence		
<i>Schaum</i>		
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		
Gosset Reserve Champagner Brut, 0,375 l		39,50
Zartwürziger Duft von Pfirsichen, Äpfeln, Grapefruit und frisches Brioche Am Gaumen elegant, reife Fruchtfülle mit lebendiger Säure, stilvoll.		
<i>Cocktail</i>		
Aperol	7,50	
mit Rheingau Riesling Sekt aufgegossen		
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	