

VORWEG

HOLSTEIN'S FISCHSUPPE 12.50
mit Fischfilets & Garnelen.
Dazu Steinofenbrot

**GERÖSTETES
ROSENKOHLSÜPPCHEN** 7.50
mit Haselnusskernen

3 AUSTERN + SEKT 11.50
Austern aus der Normandie oder Irland,
dazu ein 0,1 L Glas unseres Rheingauer
Riesling Sekts, extra trocken

LACHS-TATAR
aus hausgebeiztem Label Rouge Lachs
mit Crème Fraîche und Crostini
· große Portion 17.50
· kleine Portion 9.00

KLEINIGKEITEN

TRÜFFELCHIPS 4.50
Preis pro Tüte

KALAMATA OLIVEN 4.00
mit 3 Scheiben Steinofenbrot

HOLSTEINS TAPAS TELLER 7.50
Datteln im Speckmantel, Kalamata Oliven
und Tortilla Chips, dazu ein Dip nach Wahl
· Datteln einzeln, pro Stück 2.00

WECHSELNDE GEMÜSETALER 3.90
mit Kräuter dip (pro Stück)

WECHSELNDES GEMÜSE 6.50
mit Kräuter dip, für den kleinen Hunger
oder als Beilage

TRÜFFEL-KARTOFFELGRATIN 12.50
mit Wildkräutersalat

BRETONISCHE SARDINEN 12.50
in Butter von Bordier gebraten, mit
Rotweinzwiebeln und geröstetem Brioche

LAUWARMES FORELLENFILET 10.50
mit Meerrettichsoße, Steinofenbrot
und Wildkräutersalat

PROVENCE KARTOFFELN 10.00
mit gebratenen Zwiebeln, getrockneten
Tomaten und Knoblauch, dazu Kräuter dip.

SIE KÖNNEN SICH NICHT ENTSCHEIDEN?

Gar kein Problem. Kombinieren Sie gerne nach
Lust und Laune, wir passen die Portionsgrößen an.

DELI SALATE

mit Crostini vom Steinofenbaguette

MANCHEGO SALAT 12.50
Rucola-Salat mit Schafskäse,
kandierte Tomaten & Oliven

ROSALINI SALAT* 10.00
Winterlicher Gute-Laune Salat mit Rote Bete,
Feta, Salbei & Limette
*kalt oder warm genießen

GRÜNKOHL SALAT 9.00
Blanchierter Grünkohl in immer wechselnden,
winterlichen Variationen. z.B. mit Birne und
Granatapfelkernen oder mit Linsen und Avocado

NASCHTELLER 21.50
zum selbst aussuchen an der Deli-Theke

WARMER GERICHTE ab 12:00 Uhr

TRÜFFELRAVIOLI
in Salbeibutter geschwenkt,
dazu ein kleiner Salat
· große Portion 23.50
· kleine Portion 14.00

WECHSELNDE QUICHE 15.50
mit Wildkräutersalat

THAI CURRY 17.50
mit buntem Gemüse, Kikok-Hühnchen & Reis

ALLGÄUER WÜRSTCHEN 12.50
aus artgerechter Haltung mit unserem
klassischen Kartoffelsalat & Senf

GRÜNKOHL 14.00
nach ostfriesischem Rezept
mit Mettenden und Hafergrütze

VOM GRILL ab 12:00 Uhr

HOLSTEIN'S CHEESEBURGER 15.50
vom Hohenloher Weiderind mit
Burgerbun von Café Issel & Bergblumenkäse,
dazu Wildkräutersalat

GEBRATENES LACHSFILET
Label Rouge
· mit Wildkräutersalat und Limettenmayo 15.00
· mit Provence Kartoffeln, kleinem Salat
und Limettenmayo 18.50

BELEGTES ab 12:00 Uhr

CLUB SANDWICH 12.00
Pulled Kikok-Hühnchen, Schinken Chips,
Limettenmayonnaise und Wildkräutersalat
als Beilage
· Dazu unsere köstlichen Trüffelchips 4.50

LACHS-BRIOCHE 14.00
mit Tatar vom hausgebeiztem Label Rouge
Lachs, Rucola, unserer Senf-Dill-Sauce &
Wildkräutersalat als Beilage

FALAFEL BRIOCHE 12.00
Knusprige Kräuterbällchen mit Kichererbsen
und Bohnen auf Raddichio-Orangensalat
mit Limettenmayo, dazu Wildkräutersalat

MEDITERRANE BROTTZEIT 14.50
Andalusischer luftgetrockneter Schinken,
milder Manchego-Käse, gekräuterte
Kalamata Oliven, dazu ein Röllchen
französische Süßrahmbutter und
knuspriges Steinofenbrot

SWEETS

NORWAY CHEESECAKE 4.20
mit salzigem Crumble

HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN 4.20
mit Streuseln

WAFFEL MIT PUDERZUCKER
· mit Beerenragout 4.50
· mit Vanilleeis o. Pistazieneis 5.50
6.00

**HAUSGEMACHTES
SCHOKOKÜCHLEIN**
· mit Beerenragout 3.50
4.50
· mit Vanilleeis oder Pistazieneis 5.00

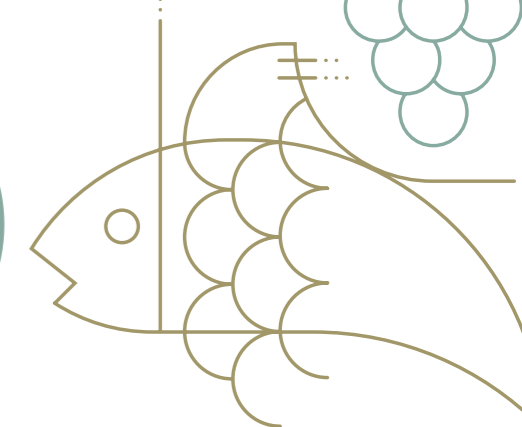
PASTEL DE NATA 3.50
portugiesische Süßspeise mit Blätterteig
und Vanillepudding

In unserer Theke finden Sie noch
weitere Kuchen – sprechen Sie uns gerne an! 3.70

AB 16 UHR

AFTER WORK DRINK 6.00
Genießen Sie von Montag bis Freitag ein
0,2l Glas unserer EveryDay Weinserie mit
knusprigem Steinofenbrot & Tagesdip
· After Work mit Oliven oder Trüffelchips 8.00

UNSERE DIPS
Limettenmayonnaise
Trüffelmayonnaise (vegan)
Pikante Tomaten Salsa (vegan)
Country Ketchup(vegan)
Fruchtchutney (vegan)
Senf-Dill-Sauce
Kräuter dip



FRÜHSTÜCK bis 12:00 Uhr

AKTION

Zwischen 10:00 und 11:00 Uhr gibt es ein
Heißgetränk kostenlos zu jedem Frühstück dazu.

HOLSTEIN'S FINEST VON ALLEM 17.50 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

1/2 BELEGTES 3.00 STEINOFENBRÖTCHEN

nach Wahl mit
· Knochenschinken und Holstein's Gewürzgerken
· Bergblumenkäse und Rotweinzwiebeln
· Kochschinken und Fruchtchutney
· Zwiebelmett mit roten Zwiebeln
· mit Lachsfrischkäsecrème
· Salami

MÜNCHNER WEISSWÜRSTE 7.50 mit Steinofenbrot und süßem Senf

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

Französisches Buttercrossiant
· mit Holstein's Konfitüre und Butter 4.90
· mit Holstein's Schokocrème 4.90
· mit Lachsfrischkäsecrème 5.50
· mit 2 Scheiben Jamon de Trevelez 5.50

KRÄUTERRÜHREI AUS 3 EIERN 4.50 vom Baumberger Weidehuhn

HOLSTEIN'S SCHWEIZER MÜSLI 4.50 150g

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

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

VIRGIN AMARETTO SOUR 6.50
mit frisch gepresstem Orangen- und Limettensaft

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 3.70

★ **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 ROSABELLA ROSATO G.D. VAJRA 6.50/20.00
fein mineralischer, frischer Rosé mit Noten von Erdbeere, Granatapfel und Rhabarber.

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 GOSSET 39.50
Grand Reserve - ein eleganter Champagner aus DEM ältesten Weinhaus in der Champagne. Zartwürziger Duft von roten Früchten, Mandeln und Brioche. Am Gaumen elegant, reife Fruchtfülle mit präsender Mineralität und sanfter Frische. Preis für ½ 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

