

VORWEG ab 12:00 Uhr

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

**GERÖSTETES
BLUMENKOHLSÜPPCHEN** 7.50
mit Apfel, dazu Romagnola Chips

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 ab 12:00 Uhr

TRÜFFELCHIPS 4.50
Preis pro Tüte

KALAMATA OLIVEN 4.00
mit 3 Scheiben Steinofenbrot

WECHSELNDE GEMÜSETALER 3.90
mit Kräuterdip (pro Stück)

WECHSELNDES GEMÜSE 6.50
mit Kräuterdip, 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 Kräuterdip

AB 16 UHR

AFTER WORK DRINK 11.50
Genießen Sie von Montag bis Freitag ein
0,2l Glas unserer EveryDay Weinserie mit
unserem Tapas-Teller: Datteln im Speckmantel,
Kalamata Oliven und Baguette, dazu ein
Dip nach Wahl
· Tapas Teller jederzeit ohne Wein 7.50

DELI SALATE ab 12:00 Uhr

mit Crostini vom Steinofenbaguette

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

ROTWEIN KARTOFFELSALAT 10.00
In Rotwein geschmorte Kartoffeln mit
Auberginen aus dem Ofen, Kirschtomaten
und Rucola

ORIENTALISCHER GEMÜSESALAT 9.00
Mit Blumenkohl aus dem Ofen, Kichererbsen &
dicken Bohnen, abgeschmeckt mit Zaatar
und Granatapfelkernen

NASCHTELLER 21.50
zum selbst aussuchen an der Deli-Theke

WARME 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

CHILI CON CARNE 12.50
mit Avocado Dip und Tortilla Chips

VOM GRILL ab 12:00 Uhr

BRATWURST 14.50
Immer wechselnd, aus artgerechter Haltung.
Mit Zitronen-Kartoffelpüree, Mangosalsa
und Wildkräutersalat

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

**SIE KÖNNEN SICH
NICHT ENTSCHEIDEN?**
Gar kein Problem. Kombinieren Sie gerne nach
Lust und Laune, wir passen die Portionsgrößen an.

Bei Bedarf händigen wir Ihnen gerne unsere
Speisekarte mit den ausgewiesenen Allergenen aus.

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

LEBERKÄS' BRIOCHE 12.00
Gebratener Leberkäs' aus dem Allgäu
mit Krautsalat, eingelegten Radieschen
und Senfdip

PATA NEGRA BRIOCHE 10.50
Geröstetes Butter-Brioche mit Iberico
Belota, dem edelsten Schinken der Welt,
dazu Salsa Criolla und feines Olivenöl

HAPPY BRIOCHE 7.50
mit Avocadosmash und Tomatensalat
· dazu wahlweise Schinkenchips +3.00
· mit Rührei (bis 12 Uhr) +4.00
· mit 80g Lachstatar oder Krabbensalat +8.00

MEDITERRANE BROTZEIT 14.50
Andalusischer luftgetrockneter Schinken,
milder Manchego-Käse, gekräuterte
Kalamata Oliven, dazu ein Röllchen
französische Süßrahmbutter und knuspriges
Steinofenbrot— auch als Frühstück möglich!

SWEETS

NORWAY CHEESECAKE 4.20
mit salzigem Crumble

HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN 4.20
mit Streuseln

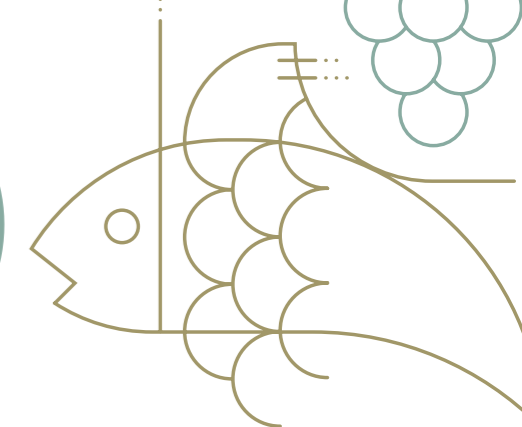
WAFFEL MIT PUDERZUCKER 4.50
· mit Beerenragout 5.50
· mit Vanilleeis o. Pistazieneis 6.00

**HAUSGEMACHTES
SCHOKOKÜCHLEIN** 3.50
· mit Beerenragout 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

UNSERE DIPS
Limettenmayonnaise
Country Ketchup (vegan)
Fruchtchutney (vegan)
Mangosalsa (vegan)
Avocadodip (vegan)
Senf-Dill-Sauce
Kräuterdip



FRÜHSTÜCK bis 12:00 Uhr

AKTION
Montag – Freitag 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 Gewürzgurken
· Bergblumenkäse und Rotweinzwiebeln
· Kochschinken und Fruchtchutney
· Zwiebelmett mit roten Zwiebeln
· mit Lachsfrischkäsecreme
· Salami

IMMER SAMSTAGS:
HOLSTEIN'S FRISCHES PORRIDGE 7.50
mit Kokosmilch und Kardamom gekocht,
abgeschmeckt mit Kurkuma, Zimt und
Ahornsirup. Serviert mit Beerenkompott
und gerösteten Cashewkernen.

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 Lachsfrischkäsecreme 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

GETRÄNKE

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

EASIP TONIC 6.50
alkoholfreies Destillat mit Ingwer und Zitrusnoten, mit Tonic auf Eis

JÖRG GEIGER „PRISECCO“ 15.50
Cuvée 25: Birne, Schlehe und Douglasie Herb, würziger Rosé, 0,35L
Cuvée 27: Birne, Gurke, Quitte Sommerlich frischer Gute Laune Kick, 0,35L

LIMONADEN

HAUSGEMACHTE LIMONADE 3.95
verschiedene Sorten

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!

★ = Special

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

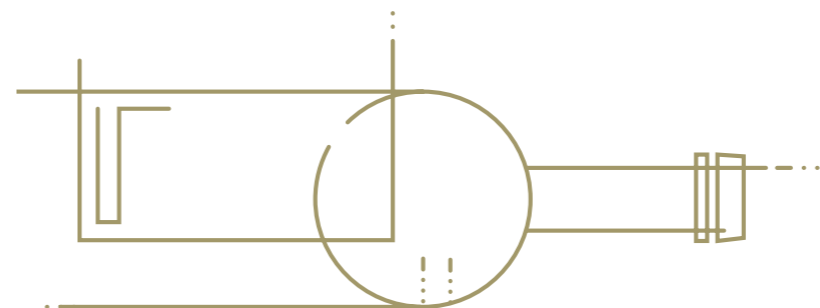
2021 VILLA NEUS BLANC WEINGUT NEUS 7.00/21.00
Ein saftiger Weissburgunder mit exotischen Fruchtnoten und mineralischer Klarheit. Purer Trinkgenuss für jede Gelegenheit!

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 7.00/21.00
Ein kräftiger Riesling mit viel Mineralität und Frucht, sowie einem ausbalancierten Säurespiel aus Aromen von grünem Apfel und Grapefruit.

2021 CHARDONNAY WEINGUT ST. ANTONY 7.00/21.00
Frischer & lebendiger Spaßmacher. Dominiert von gelbem Steinobst und Passionsfrucht. Dezent Säure.



★ = Special

ROSÉWEINE

0,2L/FL.

2021 SYRAH ROSÉ - TROCKEN CAMAS 6.50/20.00
Ein zarter Rosé aus Languedoc-Roussillon mit dunklen Beerenfrüchten und frischer Lebendigkeit. Toll zu frühlingshaft-leichten Gerichten.

ROTWEINE

0,2L/FL.

RÉSERVE CÔTES DU RHÔNE FAMILLE PERRIN 7.00/21.00
Dunkles Purpur, fruchtig am Gaumen, sehr ausgewogene Cuvée, schmeckt solo oder zu würzigen Gerichten.

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