

VORWEG ab 12:00 Uhr

 **ZWIEBELSUPPE À LA FRANCAISE** 7.50
mit Käse-Crostini

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

3 AUSTERN + SEKT 13.50
Austern aus der Normandie oder Irland, dazu ein 0,1 L Glas unseres Rheingauer Riesling Sekts, extra trocken
· einzelne Auster 3.00

KLEINIGKEITEN ab 12:00 Uhr

 **TRÜFFELCHIPS** 4.50
Preis pro Tüte

 **KALAMATA-OLIVEN** 4.00
mit 3 Scheiben Steinofenbrot

 **GEBACKENER GEWÜRZREIS MIT OFENKÜRBIS** 14.50
dazu Kräuterquark und ein kleiner Pflücksalat

BRETONISCHE SARDINEN 14.50
in Butter von Bordier gebraten, mit Rotweinzwiebeln und geröstetem Brioche

LAUWARMES FORELLENFILET 12.50
mit Meerrettichsoße, Steinofenbrot und Wildkräutersalat

 **TRÜFFEL-KARTOFFELGRATIN** 14.50
mit Wildkräutersalat

 **PROVENCE KARTOFFELN** 11.50
mit gebratenen Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Knoblauch, dazu Kräuterdip

DELI SALATE

mit Crostini vom Steinofenbaguette


 **CREMIGER BURRATA** 16.50
aus Büffelmilch aus artgerechter Haltung, dazu geröstete Nektarinen & Balsamico-Reduktion

 **HERBSTLICHER NUDELSALAT** 10.50
mit Muskat-Kürbis, gerösteten Kräuterseitlingen + Kürbiskernen, Koriander und Cranberries

 **APULISCHER KARTOFFELSALAT** 9.00
mit kandierten Tomaten, Oliven, Staudensellerie, feinen roten Zwiebelchen und einer leichten Zitronen-Vinaigrette

NASCHTELLER 21.50
zum selbst aussuchen an der Deli-Salat-Theke

WARME GERICHTE ab 12:00 Uhr

 **TRÜFFELRAVIOLI**
in Salbeibutter geschwenkt, dazu ein kleiner Wildkräutersalat
· große Portion (9 Stück) 23.50
· kleine Portion (5 Stück) 14.00

FRISCH GEBRATENE KARTOFFELPLÄTZCHEN (3 STÜCK)
Dazu ein kleiner Pflücksalat. Wahlweise mit
· Lachstatar 15.50
· frisch aufgeschnittenem Roastbeef und Remoulade 16.50

HOLSTEINS CHEESEBURGER DELUXE 18.50
mit krossem Bacon, Cheddar & Rotweinzwiebeln. Dazu Pommes, ein Dip nach Wahl und ein kleiner Wildkräutersalat.
Übrigens: Unsere Patties sind aus artgerechter Haltung und die Buns werden von Café Issel gebacken

WECHSELNDE QUICHE 15.50
mit Wildkräutersalat

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

HOLSTEINS BRATWURST 14.50
Immer wechselnde Sorten, immer aus artgerechter Haltung. Dazu frische Pommes, ein Dip nach Wahl und ein kleiner Wildkräutersalat


LACHSFILET VOM GRILL
ASC zertifiziert
· mit Wildkräutersalat und Dip nach Wahl 15.00
· mit Provence Kartoffeln, kleinem Salat und Dip nach Wahl 18.50

AB 16 UHR

AFTERNOON UPLIFT 7.00
Ab 16:00 Uhr gibt es zum 0,2 Glas Catarratto, dem sizilianischen Charakter Wein, ein Schälchen gratis Gebäck dazu.

SWISS APERO 13.50
Schweizer Hartkäse, Tête de Moines Rosetten, Bündner Fleisch und Berghartwurst, garniert mit Radieschen und Cornichons und dazu ein 0,1 Glas aus unserer Every Day Serie


 = vegetarisch

 = vegan

BELEGTES ab 12:00 Uhr
alle Brioche werden mit einem kleinen Wildkräutersalat serviert

PULLED PORK BRIOCHE 14.50
sanft geschmortes und gezupftes Schweinefleisch auf Rotkrautsalat mit Mangosalsa

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

 **HAPPY BRIOCHE** 9.50
Geröstetes Brioche mit Avocadosmash, Tomatensalat, Mango-Tahin-Sauce und gerösteten Cashewkernen

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

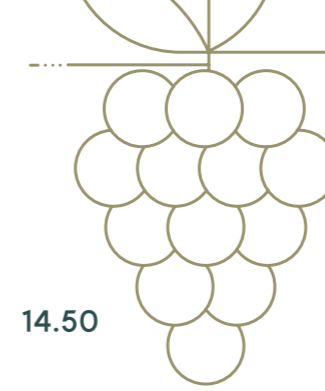
HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN 4.20
mit Streuseln

GROSSE BELGISCHE WAFFELN
· mit Puderzucker 5.50
· mit Beerenragout 6.50
· mit Vanilleeis o. Pistazienparfait 7.00

SCHOKOBROWNIES 3.50
mit Valrhona-Schokostücken und gerösteten Nüssen
· mit Beerenragout 4.50
· mit Vanilleeis o. Pistazienparfait 5.00

In unserer Theke finden Sie noch weitere immer wechselnde Kuchen – sprechen sie uns gerne an!

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



FRÜHSTÜCK bis 12:00 Uhr

HOLSTEIN'S FINEST VON ALLEM DAS BESTE FÜR DAS FRÜHSTÜCK ZU ZWEIT 17.50
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 STEINOFENBRÖTCHEN 3.00
nach Wahl mit
· Knochenschinken und Holstein's Gewürzgurken
· Bergblumenkäse und Rotweinzwiebeln
· Kochschinken und Fruchttutney
· Zwiebelmett mit roten Zwiebeln
· mit Lachsfrischkäsecreme
· Salami
· Mit Avocadosmash & Mango-Tahin-Sauce

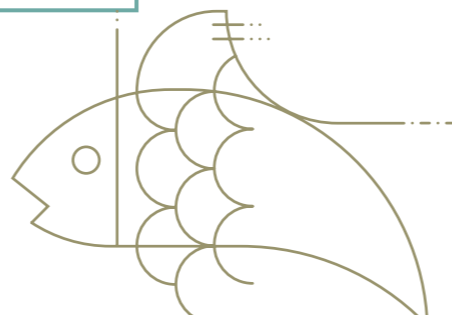
IMMER SAMSTAGS: HOLSTEIN'S FRISCHES PORRIDGE 7.50
mit Kokosmilch und Kardamom gekocht, abgeschmeckt mit Kurkuma, Zimt und Ahornsirup. Serviert mit Beerenkompott und gerösteten Cashewkernen.

MÜNCHNER WEISSWÜRSTE 7.50
mit Steinofenbrot und süßem Senf

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK
Französisches Buttercroissant
· 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 5.20
vom Bamberger Weidehuhn
· mit Steinofenbrötchen und einem französischen Butterbonbon +3.50
· **nur samstags mit frischen Krabben** +7.00

HOLSTEIN'S SCHWEIZER MÜSLI 5.50
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

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 ROSÉ SEKT 4.50
von der Kellerei Ohlig, 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

SAN LIMELLO SPRITZ 6.50
alkoholfreier Zitronen-Aperitif von Dr. Jaglas mit Tonic aufgegossen

WINDSPIEL TONIC 6.50
alkoholfreies Destillat, würzig frisch mit warmen Gewürzen und etwas Zitrus. Zuckerfrei und vegan. Mit Tonic auf Eis.

LIMONADEN

0,2L

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

LATTE MACCHIATO 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

MILCHKAFFEE ON THE ROCKS 3.60

ESPRESSO TONIC 3.60
erfrischender Wachmacher. auf Eis

AFFOGATO 4.50
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen

TEE

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.

2022 VILLA NEUS BLANC WEINGUT NEUS - TROCKEN 7.00/21.00
Ein saftiger Weissburgunder mit exotischen Fruchtnoten und mineralischer Klarheit. Purer Trinkgenuss für jede Gelegenheit!

2022 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 BASIC - TROCKEN 7.00/22.50
Frischer, knackiger Rheingau Riesling

2020 CATARRATTO MIDOR GORGHI TONDI - TROCKEN 7.00/22.50
Ein starker Charakter aus Sizilien

DIGESTIV

Fragen sie gerne nach unserer Auswahl!

ROSÉWEINE

0,2L/FL.

2022 ROSÉ CLARETTE KNIPSER - TROCKEN 8.50/27.50
Ein Rosé aus Pfälzer Renommierbetrieb mit französischen Touch. Denn es ist ein Cabernet Franc - frische Aromatik trifft Provence!

ROTWEINE

0,2L/FL.

2020 RÉSERVE CÔTES DU RHÔNE FAMILLE PERRIN - TROCKEN 7.00/21.00
Dunkles Purpur, fruchtig am Gaumen, sehr ausgewogene Cuvée, schmeckt solo oder zu würzigen Gerichten.

2021 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 - BRUT 8.00/35.00
Brut - wunderbare Pinot Noir Flaschengärung aus dem südlichen Elsass

CHAMPAGNE GOSSET - BRUT 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

