

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

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


BELUGA LINSENSALAT 10.50
mit Gemüse & Sherry Essig abgeschmeckt.
· wahlweise mit geräucherter Gänsebrust, 5 Scheiben dünn aufgeschnitten 3.00

 **ROTKOHL SALAT** 13.50
fein abgeschmeckt mit Sesamöl & Sumach, dazu Granatapfelkerne, Cranberries & Haselnüsse

 **KARTOFFEL SALAT** 12.50
mit Pfifferlingen auf einem Rucola Bett

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

KLASSISCHE RINDER-ROULADE 24.50
sanft geschmort, mit kräftiger Sauce, Rotkohl & frischen Spätzle

WECHSELNDE QUICHE 15.50
mit Wildkräutersalat

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

OSTFRIESISCHER GRÜNKOHLEINTOPF 14.00
mit Mettenden und Hafergrütze


HOLSTEINS BRATWURST 14.50
Immer wechselnde Sorten, immer aus artgerechter Haltung. Dazu Zitronen-Kartoffel-Püree, ein Dip nach Wahl und ein kleiner Wildkräutersalat

LACHSFILET VOM GRILL 15.00
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.

 = vegetarisch

 = vegan

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

CLUB SANDWICH 14.50
Pulled Kikok-Hühnchen, Schinken Chips und Limettenmayonnaise
· dazu unsere köstlichen Trüffelchips 4.50

 **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

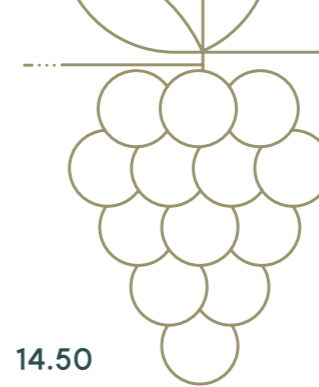
HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN 4.20
mit Streuseln

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.



UNSERE DIPS
Mangosalsa (vegan)
Avocadodip (vegan)
Mango-Tahin (vegan)
Kräuterdip
Trüffelmayo
Country Ketchup

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 Fruchthutney
· Zwiebelmett mit roten Zwiebeln
· mit Lachsfrischkäsecreme
· Salami
· Mit Avocadosmash & Mango-Tahin-Sauce

IMMER SAMSTAGS: HOLSTEIN'S FRISCHES PORRIDGE 7.50

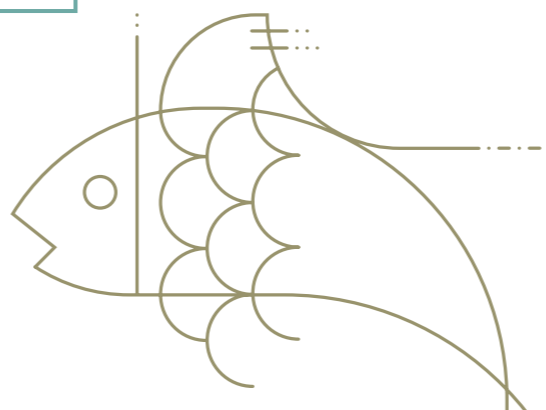
mit Kokosmilch und Kardamom gekocht, abgeschmeckt mit Kurkuma, Zimt und Ahornsirup. Serviert mit Beerenkompott und gerösteten Cashewkernen.

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 Baumberger Weidehuhn
· mit Steinofenbrötchen und einem französischen Butterbonbon +3.50

HOLSTEIN'S SCHWEIZER MÜSLI 5.50
150g



GETRÄNKE

SOFTS

MÜNSTER WASSER in der Karaffe, still o. medium, 0,5L/1L	3.50/5.50
BAD MEINBERGER MINERALWASSER Naturell oder Medium, 0,25L Flasche	3.30
FRITZ · Kola, 0,33L · Kola Light, 0,33L · Zitrone, 0,33L · Orange, 0,33L	3.95

SÄFTE

DOLOMITEN GEBIRGSAPFELSAFT von Thomas Kohl, vom Bozener Ritten, 0,2 L	3.50
RHABABERSAFT 0,2 L	3.50
ORANGENSAFT frisch gepresst	4.95

Wir schenken die jeweiligen Säfte auch als Schorle aus.

ALKOHOLFREIE APERITIFS

RHEINGAUER ROSÉ SEKT von der Kellerei Ohlig, 0,1L	4.50
2020 RHEINGAU RIESLING O. PROMILLE VDP Weingut Allendorf, 0,2L/Fl.	5.00/ 17.00
DR. JAGLAS HERBER HIBISKUS mit Tonic und Limette viel Kräuterpepp und gar kein Alkohol	6.50
SAN LIMELLO SPRITZ alkoholfreier Zitronen-Aperitif von Dr. Jaglas mit Tonic aufgegossen	6.50
WINDSPIEL TONIC alkoholfreies Destillat, würzig frisch mit warmen Gewürzen und etwas Zitrus. Zuckerfrei und vegan. Mit Tonic auf Eis.	6.50

LIMONADEN

0,2L

HAUSGEMACHTE LIMONADE verschiedene Sorten	3.95
---	-------------

KAFFEE

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

BABYCCINO Milchschaum mit Kakaopulver	1.00
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 heiße Schokolade mit Espresso und Milchschaum	3.60
HEISSE SCHOKOLADE aus Panama, fair gehandelt · mit Sahne	3.30 3.70
MILCHKAFFEE ON THE ROCKS	3.60
ESPRESSO TONIC erfrischender Wachmacher. auf Eis	3.60

AFFOGATO 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen	4.50
---	-------------

TEE

HEISSE ZITRONE mit Honig und frischem Thymian	3.60
FRISCHER INGWER TEE aus aufgeschnittener Ingwerknolle, mit Honig	3.60
TEE VON PAPER & TEA · 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)	3.80

Auch bei uns im Deli für zu Hause erhältlich!

APERITIFS

BELLINI COCKTAIL das Original aus Harry's Bar, mit Sekt aufgegossen	6.50
SUNSHINE SPRITZ Ehringhausen Red mit Holunder, Orangenschale & Holstein's Rieslingsekt aufgegossen	8.50
WHITE PORT mit Tonic und Limette	8.50
RHABARBER SPRITZ Cremant Rosé mit einem Spritzer Rhabarbersaft	7.95

WEISSWEINE

0,2L/FL.

2022 VILLA NEUS BLANC WEINGUT NEUS - TROCKEN Ein saftiger Weissburgunder mit exotischen Fruchtnoten und mineralischer Klarheit. Purer Trinkgenuss für jede Gelegenheit!	7.00/ 21.00
2022 LUGANA FELICIANA - TROCKEN Ein Lugana wie er sein soll: fruchtig, weich, mit viel Mineralität. Dabei trotzdem spritzig & frisch	8.50/ 25.50

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

2021 RIESLING TRENZ BASIC - TROCKEN Frischer, knackiger Rheingau Riesling	7.00/ 22.50
---	------------------------

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

DIGESTIV

Fragen sie gerne nach unserer Auswahl!

ROSÉWEINE

0,2L/FL.

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

ROTWEINE

0,2L/FL.

2020 RÉSERVE CÔTES DU RHÔNE FAMILLE PERRIN - TROCKEN Dunkles Purpur, fruchtig am Gaumen, sehr ausgewogene Cuvée, schmeckt solo oder zu würzigen Gerichten.	7.00/ 21.00
2021 PRIMITIVO - CASTELLO MONACI - TROCKEN Purpurrot. Saftige Beerenfrucht, seidige Textur. Ausgezeichnet als „Best Buy“ von der Fachzeitschrift Weinwirtschaft. Passt wunderbar zu allem Mediterranen.	7.00/ 21.00

SCHAUMWEINE

0,1L/FL

HOLSTEIN'S RIESLING SEKT - EXTRA TROCKEN Besticht durch kräftige Perlung, trockener Rieslingsekt mit klarer Struktur	6.50/ 24.00
CREMANT GRAND C ROSÉ - JOSEPH CATTIN - BRUT Brut - wunderbare Pinot Noir Flaschengärung aus dem südlichen Elsass	8.00/ 35.00
CHAMPAGNE GOSSET - BRUT 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	39.50

BIERE

RADEBERGER VOM FASS 0,3L	3.50
INDIA PALE ALE von der Finne Brauerei, 0,33L	3.95
BEACH BREW alkoholfreies Bier von der Finne Brauerei, 0,33L	3.30

