

Espresso mit Pastéis de Nata -  
portugiesische Puddingtörtchen

5,95

## Bistro Holstein's

- Frische irische Galway Austern St. 3,95
- Möhren-Orangen-Süppchen mit gebr. Riesengarnele 15,95
- Herzhafter, pikanter Kichererbsen Eintopf 12,95  
wahlweise mit gebratener Rauchwurst 14,95
- Variationen von Krustentier-Salaten aus der Holstein-Theke,  
dazu Baguette 36,50
- Wildblattsalat mit Mango und frischen Beeren, Walnüssen,  
Honig-Senf-Dressing 18,95
  - und mit Périgord-Fleischkäse gratiniert 21,50
  - mit Riesengarnele 27,50
- Holstein's Naschteller - div. Salate aus unserem Ladenbuffet 24,95
- Quiche des Tages, frisch aus d. Ofen, mit kleinem Salat 20,95
- Mini Pellkartoffelchen mit unserem Krabbersalat 28,95
- Tagliatelle mit Zitronen-Lachs-Sauce 22,95
- Rückenfilet-Tranchen vom Balni Lachs mit  
Reisplätzchen und hausgemachter Senfsauce 33,50
- Kokon Supreme Cordon Bleu Classico mit Bauschimmelkäse und  
Brixner Speck, dazu Kräuter-Riesling-Sauce und Risotto 24,95

## Weißer & trockener 0,2l Glas oder Fl

**2021 Carl Loewen - Quant** 8,50 29,50

Stuart Pigotts Lieblingswinzer von der Mittelmosel macht diesen sanften, frischen Riesling. „Quant“ bedeutet auf Moselplatt soviel wie Spass haben.

**2021 Grauburgunder Weingut Freiherr von und zu Franckenstein** 10,00 31,00

Ambitionierter Winzer von der Ortenau, ein Grauburgunder zu 100% im Holzfass ausgebaut, trotzdem wunderbar klar, mineralisch, straight!

**2020 Torfel - Feliciana** 10,00 32,95

Ein Weißwein vom Gardasee. Aus der Rebe Tocai Friauliano. Aromen von Pfirsich und Aprikose, aber auch schöne Generalität, die fast salzige Noten erahnen lässt. Saftig, glatt, trocken.

**2022 Sauvignon Blanc – Henri Bourgois** 10,50 34,50

Unser Sancerre-Winzer produziert auch einen Sauvignon ausserhalb der Sancerre Appellation in Perfektion im Loire Stil. Stachelbeere, Buchsbaum und der klassische Feuerstein.

## Weißer rosé

**2022 Chateau Mirabeau Classique** 9,00 29,00

Provence-Rosé ohne Kompromisse. Straight, gerade, klar, keine Restzucker. Klitzekleine Himbeere. Sommer!

## Weiß rot

**2021 Rubin – Markowitsch** 11,50 38,00

Ein prachtvoll-saftiger Zweigeld 30 Minuten südlich von Wien. Schwarze Kirsche, rund und füllig, etwas Schokolade

## Schaum

0,1l Glas

**Holsteins Riesling Sekt** 7,00 27,50

Schöne kräftige Perlung, erfrischende Pikanz und klare Struktur.

**Crémant Saumur Brut** 8,50 29,95

Flaschengärung von der Loire aus dem Haus Bouvet

**Gosset Reserve Champagner Brut, 0,375 l** 42,00

Zartwürziger Duft von Pfirsichen, Äpfeln, Grapefruit und frisches Brioche  
Am Gaumen elegant, reife Fruchtfülle mit lebendiger Säure, stilvoll.

## Cocktail

0,2l Glas

**Aperol** 7,50

mit Rheingau Riesling Sekt aufgegossen

**Weisser Portwein** mit Tonic Water und Eis 8,50

**Alkoholfrei! Limonello - Spritz** mit Limette. Summertime & Cardriver Drink 8,50

## Kalt

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

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