



VORWEG ab 12:00 Uhr

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE 9.50
mit Wiener Würstchen aus Allgäuer Naturschlachtereier

TRÜFFELCHIPS 5.00
Preis pro Portion

KALAMATA-OLIVEN 4.50
mit 3 Scheiben Steinofenbrot

KLEINIGKEITEN ab 12:00 Uhr

HAPPY BRIOCHE 10.50
Geröstetes Brioche mit Avocadosmash, Tomatensalat, Mango-Tahin-Sauce und gerösteten Cashewkernen

NORDISCHES BRIOCHE 14.50
Stremellachstatar in Salatgurke, Dill und roten Zwiebeln auf Meerrettichsauce & geröstetem Brioche

BREMER HERINGSSTIPP 15.50
zarter Bismarck Hering mit Äpfelchen und Salatgurke in saurer Sahne, dazu Pommes

PROVENCE KARTOFFELN 11.50
mit gebratenen Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Knoblauch, dazu Kräuter Dip

TRÜFFELRAVIOLI 15.50
in Salbeibutter geschwenkt, dazu ein kleiner Wildkräutersalat (Portion 5 Stück)

AB 16 UHR

AFTERNOON UPLIFT 7.00
Ab 16:00 Uhr gibt es zum 0,2 Glas Welschriesling, ein Schälchen gratis Gebäck dazu.

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

= vegetarisch

= vegan

WARME GERICHTE ab 12:00 Uhr

GEBRATENER LEBERKÄS 17.50
aus Allgäuer Naturschlachtereier mit Spiegelei, Kartoffelpüree & süßem Senf

FRISCH GEBRATENE KARTOFFELPLÄTZCHEN (3 STÜCK)
Dazu ein kleiner Pflücksalat. Wahlweise mit

- Apfelmus 11.50
- Stremellachstatar und Kräuter Dip 17.50
- Bremer Heringsstipp 19.50

WECHSELNDE QUICHE 16.50
mit Wildkräutersalat

THAI CURRY 18.50
mit buntem Gemüse, Kikok-Hähnchen & Reis

CHILI CON CARNE 14.50
leicht pikanter Eintopf mit Rinderhackfleisch, dazu Guacamole und Tortilla Chips

LACHSFILET VOM GRILL 16.50
ASC zertifiziert

- mit Wildkräutersalat und Dip nach Wahl 16.50
- mit Provence Kartoffeln, kleinem Salat und Limettenmayonnaise 21.50

PASTA GENOVESE „THE HOLSTEIN WAY“ 12.50
Martelli Spaghetti mit Basilikumpesto, frischem Gemüse, Rauke und Pinienkernen

BRATWURST SPECIAL 16.50
BRATWURST, BEILAGE, DIP UND KLEINER PFLÜCKSATL

Wählen Sie ihre Lieblingsbratwurst aus artgerechter und naturnaher Haltung

- Kalbsbratwurst
- Bauernbratwurst aus Schwäbisch Hall
- Merguez
- Trüffelbratwurst

Wählen Sie ihre Lieblingsbeilage

- Zitronenpüree mit Parmesan
- Trüffelpüree
- Erbsenpüree mit Minzöl

Wählen Sie ihren Lieblingsdip

- Frucht-Chutney
- Limettenmayonnaise
- Guacamole
- Country Ketchup
- Rotweinzwiebeln
- Mango-Tahin Sauce

DELI SALATE

mit Crostini vom Steinofenbaguette

HERZHAFTER SPARGELSALAT 13.50
gekochter Spargel, gebratene Frühlingszwiebeln und süße Kirschtomaten tanzen in einer Petersilienpesto-Vinaigrette

ROSALINI NUDELSALAT 11.50
mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto & Mini Mozzarella Kugeln

NASCHTELLER 21.90
zum selbst aussuchen an der Deli-Salat-Theke

SWEETS

NORWAY CHEESECAKE 4.70
mit salzigem Crumble

HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN 4.70
mit Streuseln

GROSSE BELGISCHE WAFFELN 5.50
· mit Puderzucker 5.50
· mit Beerenragout 6.50
· mit Vanilleeis o. wechselndem hausgemachten Parfait, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen 7.00

SCHOKOBROWNIES 3.50
mit Valrhona-Schokostücken und gerösteten Nüssen

- mit Beerenragout 4.50
- mit Vanilleeis o. wechselndem hausgemachten Parfait, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen 5.00

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

AMERICAN PUMPKIN PIE
Ein köstlicher Kuchen mit Kürbis, Süßkartoffel, Zimt, Muskat, Salzkaramell und Haselnüssen. Getopt wird das Ganze mit einer Ingwercreme & frischen Blaubeeren.
4.70

FRÜHSTÜCK bis 12:00 Uhr

HOLSTEIN'S FINEST VON ALLEM DAS BESTE FÜR DAS FRÜHSTÜCK ZU ZWEIT 18.50

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 BAUERNBRÖTCHEN 3.10

nach Wahl mit

- Knochenschinken und Holstein's Gewürzgerken
- Bergblumenkäse und Rotweinzwiebeln
- Kochschinken und Pflaumenchutney
- Zwiebelmatt mit roten Zwiebeln
- 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 8.50
mit Steinofenbrot und süßem Senf

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK
Französisches Buttercroissant

- mit Holstein's Konfitüre und Butter 5.50
- mit Holstein's Schokocrème 5.50
- mit 2 Scheiben Jamon de Trevelez 6.20

KRÄUTERRÜHREI AUS 3 EIERN 5.80
vom Bamberger Weidehuhn

- mit Steinofenbrötchen und einem französischen Butterbonbon +3.50

HOLSTEIN'S SCHWEIZER MÜSLI 6.20
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 RHEINGAUER ROSÉ O. PROMILLE - CARL JUNG 5.00/17.00
Seit 150 Jahren stellt die Familie alkoholfreie Weine her und ist absoluter Vorreiter auf dem Gebiet. Ein trocken-fruchtiger Spaßmacher, bei dem man keine % vermisst.

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
warme Schokolade mit Espresso und Milchschaum

WARME SCHOKOLADE 3.30
aus Panama, fair gehandelt
· mit Sahne 3.70

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 (Früchteteetee aus roten Beeren)

APERITIFS

BELLINI COCKTAIL 6.50
das Original aus Harry's Bar, mit Holsteins Rosé Sekt aufgegossen

SUNSHINE SPRITZ 8.50
Ehringhausen Red mit Holunder, Orangenschale und mit Holsteins Rosé Sekt aufgegossen

WHITE PORT 8.50
mit Tonic und Limette

RHABARBER SPRITZ 7.95
Cremant mit einem Spritzer Rhabarbersaft

WEISSWEINE

0,2L/FL.

2022 BLANC DE PINOT NOIR „DEEP BLUE“ - TESCH 7.00/21.00
mit seiner trockenen, sanften Geschmeidigkeit balanciert der Deep Blue geschickt mit feinen Tanninen, Mineralität und Frucht. Passt ausgezeichnet zu Fisch und Meeresfrüchten.

2023 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 2022. Wählen Sie ihren Favoriten!
· fruchtiger Sauvignon
· knackiger Weißburgunder
· weicher Grauburgunder
· milder Schluckspecht

2022 RIESLING EVERY DAY - WEINGUT HUFF - TROCKEN 7.00/22.50
Ein saftiger Riesling mit viel Frucht & Frische

2022 WELSCHRIESLING - WEINGUT POLZ - TROCKEN 7.00/21.00
Eine knackige Fruchtnote nach Äpfeln & Birnen, dazu frisch gepflückte Wiesenkräuter. Äußerst animierend & einfach herrlich leichtfüßig.

DIGESTIV

Fragen sie gerne nach unserer Auswahl!

ROSÉWEINE

0,2L/FL.

2023 NEBBIOLO ROSÉ „ROSA BELLA“ - G. D. VAJRA - TROCKEN 9.00/27.00
Der erste Rosé des neuen Jahrgangs kommt aus dem Piemont! Die perfekte Balance aus beeriger Fruchtigkeit, Mineralität und Würze. Ein Allrounder, der einfach immer passt und Frühlingsgefühle weckt!

ROTWEINE

0,2L/FL.

2021 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.

2016 CHATEAU BELLERIVE, MEDOC - CRU BOURGEOIS 8.00/24.00
Verführerische Nase nach reifen schwarzen Beeren mit Nuancen von Tabak und Leder. Perfekter Medoc aus einem Spitzenjahrgang mit einem super Preis-Leistungs-Verhältnis!

SCHAUMWEINE

0,1L/FL.

HOLSTEIN'S ROSÉ SEKT - EXTRA TROCKEN 6.50/24.00
Besticht durch kräftige Perlung und klarer Struktur

CREMANT GRAND C - JOSEPH CATTIN - BRUT 8.00/35.00
wunderbare Flaschengärung aus dem südlichen Elsass

CHAMPAGNE DEUTZ 39.50
Brut Classic – das Aushängeschild vom Qualitätshaus Deutz sowie der gesamten Region. Der Brut Classic ist absolut brillant, von einer umwerfenden Frische und hat einen ebenso dichten wie sinnlichen Schaum. Dazu zarte Pfirsicharomen, allerfeinste Zitrusfrucht und der Duft von frisch gebackenem Brioche
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

★ = Special



Auch bei uns im Deli für zu Hause erhältlich!



★ = Special