


VORWEG ab 12:00 Uhr

-  **WEISSES SPARGELSÜPPCHEN** 7.90
vom Münsterländer Spargel
-  **TRÜFFELCHIPS**  5.00
Preis pro Portion
-  **KALAMATA-OLIVEN** 4.50
mit 3 Scheiben Steinofenbrot


KLEINIGKEITEN ab 12:00 Uhr

-  **VEGGIE SPRING BRIOCHE** 14.50
mit gebratenem grünem Spargel, Tomatenrelish und pochiertem Ei
- BRIOCHE MIT LACHSTATAR** 14.50
Geröstetes Brioche mit Tatar vom hausgebeiztem Label Rouge Lachs, Rucola und unserer Senf-Dill-Sauce
- CLUB SANDWICH** 14.50
Pulled Kikok-Hähnchen, Schinken Chips, Limettenmayonnaise
· dazu unsere köstlichen Trüffelchips 5.00
- LAUWARMES FORELLENFILET** 14.00
mit Meerrettichsoße, Steinofenbrot und Wildkräutersalat
- BREMER HERINGSSTIPP** 15.50
zarter Bismarck Hering mit Äpfelchen und Salatgurke in saurer Sahne, dazu Pumpernickel
-  **PROVENCE KARTOFFELN** 11.50
mit gebratenen Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Knoblauch, dazu Kräuterdip
-  **TRÜFFELRAVIOLI** 15.50
in Salbeibutter geschwenkt, dazu ein kleiner Wildkräutersalat (Portion 5 Stück)


 Gibt es auch für Zuhause im Deli zu kaufen! Übrigens sind auch viele unserer zubereiteten Speisen im Deli erhältlich.


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
 - Lachstatar 17.50
 - Bremer Heringsstipp 19.50
-  **WECHSELNDE QUICHE** 16.50
mit Wildkräutersalat
- THAI CURRY** 18.50
mit buntem Gemüse, Kikok-Hähnchen & Reis
- LACHSFILET VOM GRILL** 16.50
ASC zertifiziert
 - mit Wildkräutersalat und Dip nach Wahl 16.50
 - mit Provence Kartoffeln, kleinem Salat und Limettenmayonnaise 21.50
 - mit gebratenem grünem Spargel und Hollandaise-Sauce 23.50
-  **PASTA GENOVESE „THE HOLSTEIN WAY“** 12.50
Martelli Spaghetti mit Basilikumpesto, frischem Gemüse, Rauke und Pinienkernen
- KALBSBRATWURST** 16.50
aus Muttertierhaltung mit mediterranem Kartoffelsalat, kleinem Pflücksalat und Country Ketchup

 **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



DELI SALATE

mit Crostini vom Steinofenbaguette

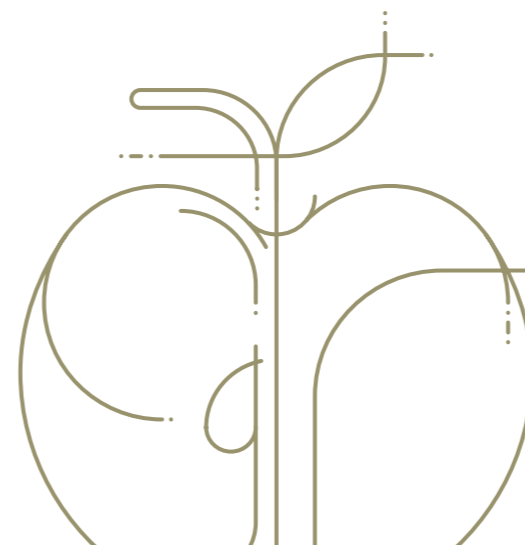
-  **HERZHAFTER SPARGELSALAT** 13.50
gekochter Spargel, gebratene Frühlingszwiebeln und süße Kirschtomaten tanzen in einer Petersilienpesto-Vinaigrette
-  **KNACKIGER SPITZKOHLSALAT** 11.50
mit Nektarinen und Haselnusskernen
-  **MEDITERRANER KARTOFFELSALAT** 11.50
mit halbgetrockneten Tomaten, Oliven, Kapern, Staudensellerie, erfrischendem Zitronendressing und Kräutern

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**
 - mit Puderzucker 5.50
 - mit Beerenragout 6.50
 - mit Johannisbeer- o. Pistazien-Eiscreme 7.00
- SCHOKOBROWNIES** 3.50
mit Valrhona-Schokostücken und gerösteten Nüssen
 - mit Beerenragout 4.50
 - mit Johannisbeer- o. Pistazien-Eiscreme 5.00

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






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 Gewürzgurken
-  · Bergblumenkäse und Rotweinzwiebeln
- Kochschinken und Pflaumenchutney
- Zwiebelmett mit roten Zwiebeln
- Salami
-  · Avocadosmash mit grünem Tomaten-Relish


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

 **IMMER SAMSTAGS: FRENCH TOAST** 8.50
mit ausgebackenem Brioche von der Konditorei Café Issel, hausgemachtem Beerenkompott, Crème Fraîche und Ahornsirup

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 (Früchtetea 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

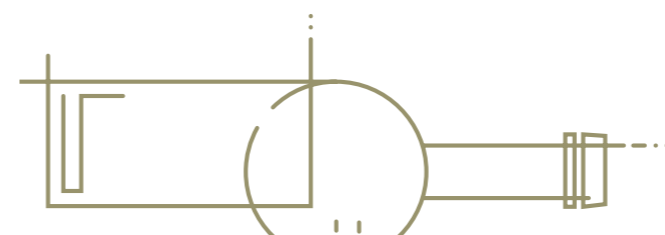
INDIA PALE ALE 3.95
von der Finne Brauerei, 0,33L

BEACH BREW 3.30
alkoholfreies Bier von der Finne Brauerei, 0,33L

★ = Special



Auch bei uns im Deli für zu Hause erhältlich!



★ = Special