

## VORWEG ab 12:00 Uhr

**PIFFERLINGSSÜPPCHEN** 8.90  
mit gebratenen Salamichips

 **TRÜFFELCHIPS**  5.00  
Preis pro Portion

 **KALAMATA-OLIVEN** 4.50  
mit 3 Scheiben Steinofenbrot


## KLEINIGKEITEN ab 12:00 Uhr


 **VEGGIE SUMMER BRIOCHE** 14.50  
Geröstetes Brioche vom Café Issel mit Rote-Bete-Hummus, Avocado-Spalten & slow cooked Kirschtomaten

**BRIOCHE MIT LACHSTATAR** 14.50  
Geröstetes Brioche vom Café Issel mit Tatar vom hausgebeiztem Label Rouge Lachs, Rucola und unserer Senf-Dill-Sauce

**CLUB SANDWICH** 14.50  
Geröstetes Brioche vom Café Issel mit Pulled Kikok-Hähnchen, Schinken Chips und Limettenmayonnaise  
· dazu unsere köstlichen Trüffelchips 5.00

**LAUWARMES FORELLENFILET** 14.00  
mit Meerrettichsoße, Steinofenbrot und Wildkräutersalat

 **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)


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

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

## UNSERE SALATE

serviert mit französischem Steinofenbaguette

**GEBRATENE KIKOK-HÜHNCHEN-STREIFEN** 17.50  
auf knackigem Salat mit frischen Beeren und fruchtigem Mangodressing

 **WILDBLATTSALAT** 12.50  
mit cremigem Feta, gebratenem Fenchel, Paprika und Kalamata-Oliven an weißem Balsamico-Honig-Dressing

## WARME GERICHTE ab 12:00 Uhr

**WECHSELNDE QUICHE** 16.50  
mit Wildkräutersalat

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

**LACHSFILET VOM GRILL** ASC zertifiziert  
· mit Wildkräutersalat und Dip nach Wahl 16.50  
· mit Provence Kartoffeln, kleinem Salat und Limettenmayonnaise 21.50

**SPAGHETTI AL LIMONE** 20.00  
mit gebratenen Riesengarnelen in einer leichten Zitronensauce

## MATJES SPECIAL

Unsere Matjes stammen von königlichem Hoflieferanten Warmelo & van der Drift – unglaublich zarte Marzipan-Qualität!

**DOPPELFILET** 6.00  
auf gebuttertem Pumpernickel mit frischen Zwiebelringen und kleinem Beilagensalat

**MATJES BRIOCHE** 15.50  
knackig-frisches Matjestatar mit Äpfelchen, Kohlrabi & roter Beete auf geröstetem Brioche, mit Holstein's Senfsauce & kleinem Beilagensalat

**MATJES HAUSFRAUEN ART** 14.90  
Matjes Doppelfilet mit unserer berühmten Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Pellkartoffeln

## AB 16 UHR

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

## 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!

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

 = vegetarisch

 = vegan

## 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