


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

ROASTBEEF BRIOCHE 14.50
Geröstetes Brioche vom Café Issel mit langsam gegartem Roastbeef vom Charolais-Rind mit Spiegelei und geschmorrt Rotweinzwiebeln, dazu unsere hausgemachten Remoulade

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.

DELI-SALATE ab 12:00 Uhr

mit frischem Steinofenbrot

 **KNACKIGER SPITZKOHLSALAT** 11.50
mit frischen Nektarinen und gerösteten Haselnüssen

 **ROSALINI-SALAT** 11.50
Rosalini Nudeln mit gebrateten Pfifferlingen, frischen Kirschtomaten und mit altem Balsamico abgeschmeckt

GEBRATENE KIKOK-HÜHNCHENSTREIFEN 17.50
auf knackigem Salat mit frischen Beeren und fruchtigem Mangodressing


 **WILDBLATTSALAT** 12.50
mit frisch gebratenen Pfifferlingen, gerösteten Mandeln und Granatapfelkernen mit Balsamicodressing

WARME GERICHTE ab 12:00 Uhr

WECHSELNDE QUICHE 16.50
mit Wildkräutersalat

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

FRISCH GEBRATENE KARTOFFELPLÄTZCHEN (3 STÜCK) 11.50
Dazu ein kleiner Pflücksalat. Wahlweise mit
· Apfelmus

 · langsam gegartem Roastbeef vom Charolais-Rind dazu hausgemachte Remoulade 18.50

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

TAGLIATELLE MIT LACHS 20.00
ASC zertifiziert
In einer sommerlichen Zitronensauce mit geschmorten Kirschtomaten und frischen Kräutern



ITALIAN APERO 8.50
ab 16:00 Uhr

Genießen Sie ein Glas Sunshine Spritz! Ehringhausen Red – ein fruchtig-frischer Bitter Aperitif mit Holsteins Rosé Sekt aufgegossen. Inklusive einer kleinen Antipasti-Schale



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

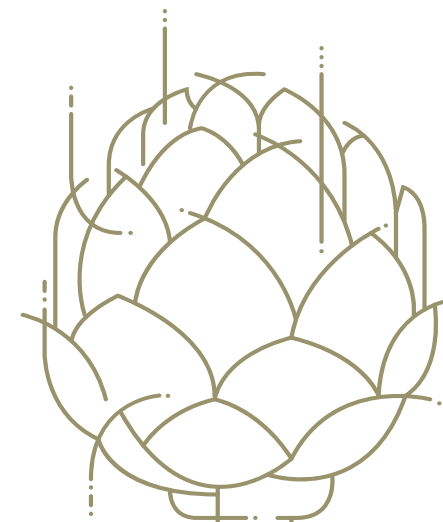
SCHOKOBROWNIES 3.50
mit Valrhona-Schokostücken und gerösteten Nüssen
· mit Beerenragout 4.50

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 Gewürzgerken
· 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 ★

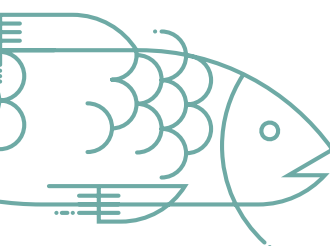
 **FRENCH TOAST** 8.50
mit ausgebackenem Brioche von der Konditorei Café Issel, hausgemachtem Beerenkompott, Crème Fraîche und Ahornsirup

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 Baumberger 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

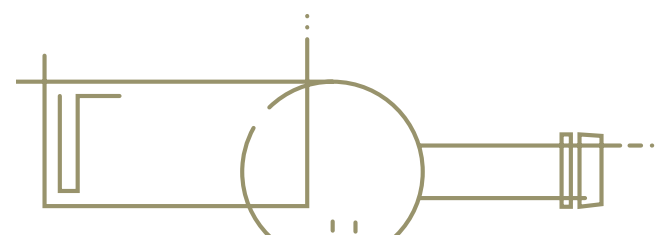
INDIA PALE ALE 3.95
von der Finne Brauerei, 0,33L

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

★ = Special



Auch bei uns im Deli für zu Hause erhältlich!



★ = Special