



DIE HOLSTEIN PHILOSOPHIE

*Wir suchen aus, wir kochen selbst,
wir arbeiten ohne chemische Kampfstoffe,
wir bevorzugen die Region & unsere größte
Freude ist es, wenn es Ihnen schmeckt!*

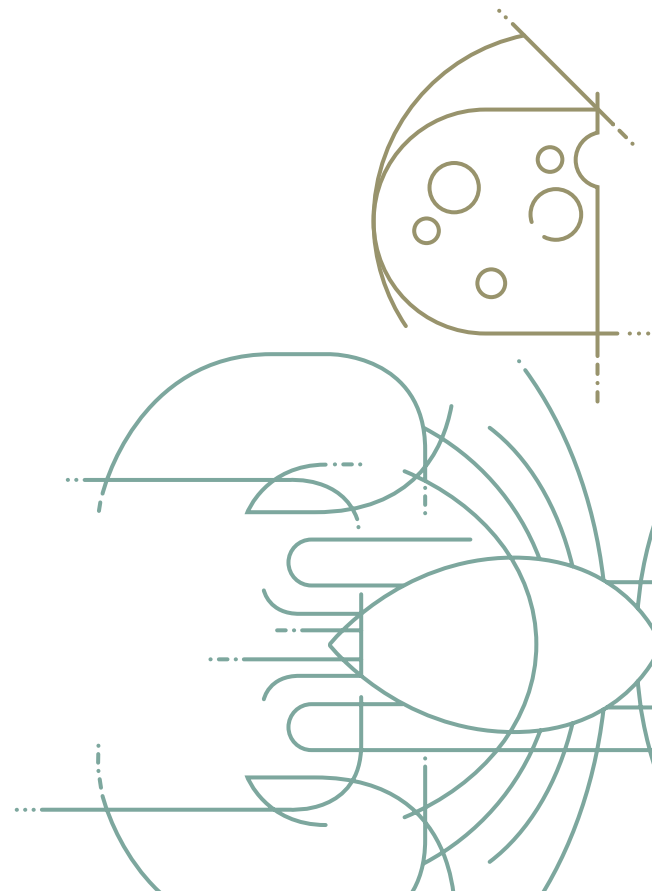
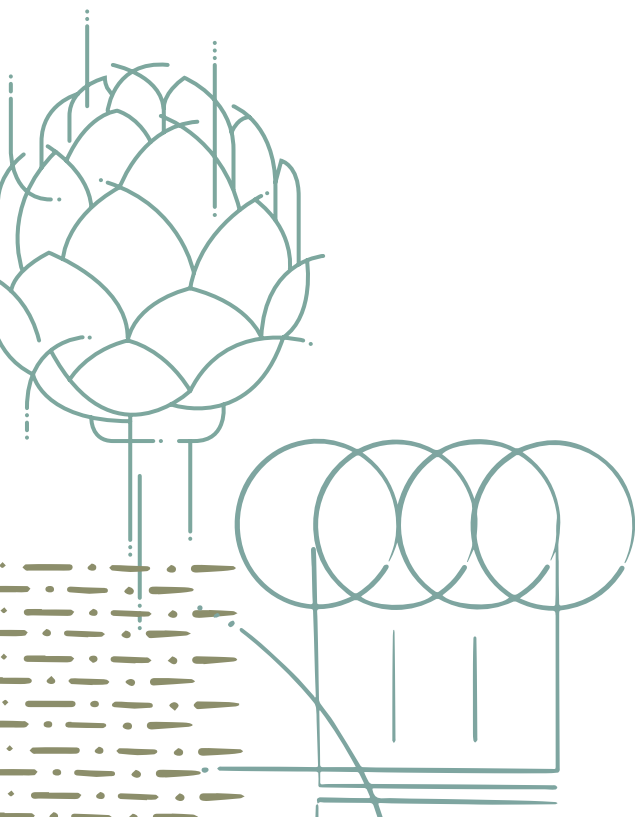
*Bei uns können Sie sicher sein, dass die Tiere
artgerecht aufgezogen wurden & die Fische
aus nachhaltigem Fang stammen. Unsere
Drinks sind alle im Selbstversuch getestet –
wir suchen für Sie immer das aus, was uns
ganz besonders schmeckt.*

**Ihre Familie Helmrich &
das Holstein-Team**

HOLSTEIN·S

BUTTER BAR

MÜNSTER ARKADEN



AB 12 UHR

VORSPEISEN

-  **GERÖSTETES KÜRBISSÜPPCHEN** 8.90
mit Walnuss Croûtons
-  **TRÜFFELCHIPS**  5.00
Preis pro Tüte
-  **KALAMATA-OLIVEN** 4.50
mit 3 Scheiben Steinofenbrot
- LACHSTATAR**
vom zertifizierten Lachs aus dem Nordmeer (hausgebeizt) mit Crostinis & Senf-Dill-Sauce an kleinem Salatbouquet
- kleine Portion 10.00
 - große Portion 19.50

AB 12 UHR

-  **GRÜNKOHL SALAT** 10.50
Blanchierter Grünkohl in immerwechselnden, winterlichen Variationen. Z.B. New York Style mit sautierter Birne, Granatapfelkernen und Walnüssen oder mit Linsen, Kürbis und Avocado
-  **WINTERLICHER LINSENSALAT**  12.50
aus De Puy Linsen mit Möhren, Champignons und knackigem Staudensellerie, mit Sherry-dressing abgeschmeckt.
- mit geräucherter Brühwurst 16.50
- NASCHTELLER** 21.90
zum selbst aussuchen an der Deli-Salat-Theke

DELI SALATE

AB 12 UHR

KLEINIGKEITEN

-  **HAPPY BRIOCHE** 10.50
Geröstetes Brioche vom Café Issel mit Avocadosmash, Tomatensalat, Mango-Tahin-Sauce und gerösteten Cashewkernen
- 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 & Wildkräutersalat
-  **PROVENCE KARTOFFELN** 11.50
mit gebratenen Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Knoblauch, dazu Kräuterdip
-  **TRÜFFEL-KARTOFFELGRATIN** 13.50
mit Wildkräutersalat
-  **TRÜFFELRAVIOLI** 15.50
in Salbeibutter geschwenkt, dazu ein kleiner Wildkräutersalat (Portion 5 Stück)

AB 12 UHR

WARME GERICHTE



WECHSELNDE QUICHE  16.50
mit Wildkräutersalat



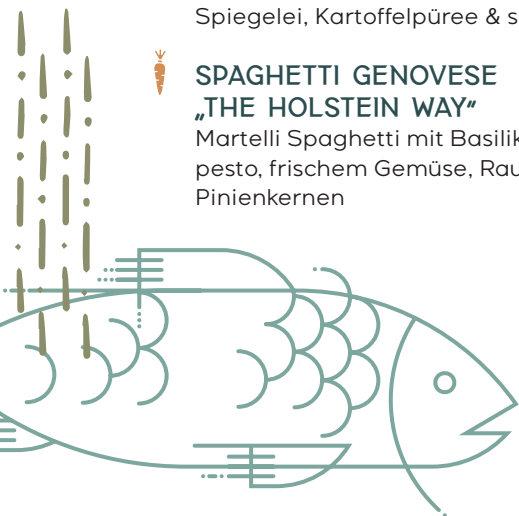
THAI CURRY 18.50
mit buntem Gemüse,
Kikok-Hühnchen & Reis

**OSTFRIESISCHER
GRÜNKOHLEINTOPF** 15.50
mit Mettenden und Hafergrütze

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



**SPAGHETTI GENOVESE
„THE HOLSTEIN WAY“** 12.50
Martelli Spaghetti mit Basilikum-
pesto, frischem Gemüse, Rauke und
Pinienkernen



SÜSSE KREATIONEN

AMERICAN PUMPKIN PIE 4.70
ein köstlicher Kuchen mit Kürbis, Zimt,
Süßkartoffel, Muskat, Haselnüssen &
Salzkaramell. Getoppt mit einer
Ingwercreme & frischen Blaubeeren

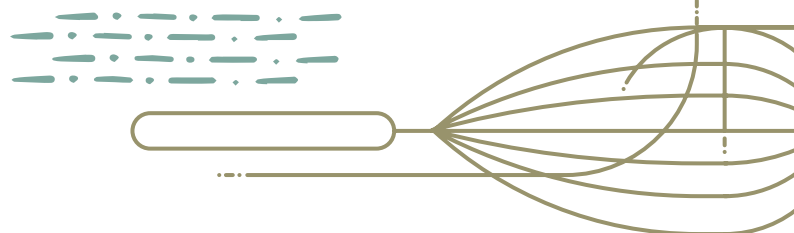
NORWAY CHEESECAKE 4.70
mit salzigem Crumble

**HAUSGEMACHTER
APFELKUCHEN** 4.70
mit Streuseln

**GROSSE
BELGISCHE WAFFELN**
· mit Puderzucker 4.50
· mit Beerenragout 6.50
· mit Vanille- oder
Pistazien-Eiscreme 7.00

SCHOKOBROWNIES 3.50
mit Valrhona-Schokostücken
und gerösteten Nüssen
· mit Beerenragout 4.50
· mit Vanille- oder
Pistazien-Eiscreme 5.00

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



LACHSFILET VOM GRILL

vom zertifizierten Lachs aus
dem Nordmeer (hausgebeizt)
· mit Wildkräutersalat 16.50
und Dip nach Wahl
· mit Provence Kartoffeln, kleinem
Salat und Limettenmayonnaise 21.50



FRISCH GEBRATENE KARTOFFELPLÄTZCHEN (3 STÜCK)

Dazu ein kleiner Pflücksalat.
Wahlweise mit
· Apfelmus 11.50
· Lachstatar mit Senf-Dill-Sauce 18.50

KLASSISCHE RINDER-ROULADE

v.d. bäuerlichen Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall, sanft geschmort, mit
kräftiger Sauce, Rotkohl & Klößen
· eine Roulade 17.95
· zwei Rouladen 23.95

BRATWURST FESTIVAL

**BRATWURST, BEILAGE, DIP UND
KLEINER PFLÜCKSALAT** 14.50

Wählen Sie ihre Lieblingsbratwurst aus
artgerechter und naturnaher Haltung

- Kalbsbratwurst
- Trüffelbratwurst
- Wildbratwurst

Wählen Sie ihre Lieblingsbeilage

- Erbsen-Minz-Püree
- Parmesanpüree
- Trüffelpüree

Wählen Sie ihren Lieblingsdip

- Feigen-Chutney
- Kirsch-Relish
- Country Ketchup

KLEINE AUSZEIT

AFTERNOON UPLIFT 7.50

Ab 16:00 Uhr gibt es zum 0,2 Glas
Holstein Every Day nach Wahl ein
Schälchen Gebäck dazu.



Auch im Deli erhältlich



vegetarisch



vegan



pikant

BIS 12 UHR

FRÜHSTÜCK

HOLSTEINS FINEST

VON ALLEM DAS BESTE FÜR DAS FRÜHSTÜCK ZU ZWEIT

19.50

Milder Manchego-Schafskäse und herzhafter Bergblumenkäse, schwäbisch-hällischer Kochschinken, andalusischer luftgetrockneter Schinken, Ungherese Salami, Tagesdip und Holstein's Konfitüre.

Dazu reichen wir zwei Steinofenbrötchen, zwei Croissants und zwei Röllchen französische Süßrahmbutter



HOLSTEINS FRISCHES PORRIDGE

7.50

mit Kokosmilch, Kardamom & Kurkuma gekocht. Serviert mit Beerenkompott, gerösteten Cashewkernen und zimtigem Ahornsirup

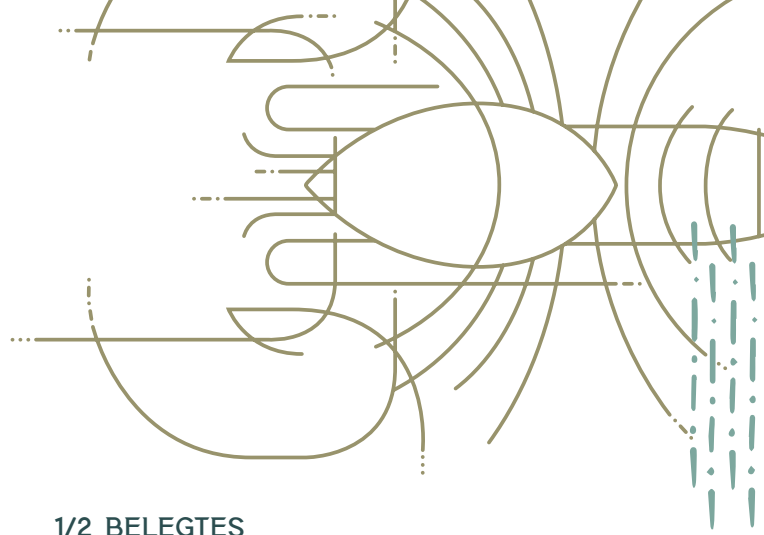


FRENCH TOAST

8.50

mit ausgebackenem Brioche von der Konditorei Café Issel, hausgemachtem Beerenkompott, Crème Fraîche und Ahornsirup

IMMER SAMSTAGS



1/2 BELEGTES BAUERNBRÖTCHEN

3.10

nach Wahl mit

- Knochenschinken & Holsteins Gewürzgurken
- Bergblumenkäse und Rotweinzwiebeln
- Kochschinken und Gewürzgurken
- Zwiebelmett mit roten Zwiebeln
- Salami
- Avocadosmash mit Tomaten-Relish

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



HOLSTEINS SCHWEIZER MÜSLI

6.20

150g

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

LIEBE KINDER

Wir freuen uns ganz besonders, dass ihr mit euren Eltern zu uns kommt. Wir haben lustige Kinderspeisekarten zum Ausmalen, mit den Dingen, die wir als Kinder selbst am liebsten gegessen haben. Aber natürlich dürft ihr auch von den Tellern eurer Eltern räubern – und so eure eigenen Lieblingsgerichte finden. Natürlich gibt es auch einen Kinderstuhl & Kinderbesteck! Fragt die netten Mitarbeiter:innen gern nach allem was ihr braucht. Guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns!

★ Auch im Deli erhältlich vegetarisch vegan pikant

APERITIFS

BELLINI COCKTAIL 6.50

das Original aus Harry's Bar,
mit Holsteins Riesling Sekt aufgegossen

SUNSHINE SPRITZ 8.50

Ehringhausen Red mit Holunder,
Orangenschale und mit Holsteins
Riesling Sekt aufgegossen

WHITE PORT 8.50

mit Tonic und Limette

RHABARBER SPRITZ 7.95

Cremant mit einem Spritzer
Rhabarbersaft

WINDSPIEL GIN & TONIC 8.50

mit Limette, auf Eis

0,1 L/FL

SCHAUMWEINE

HOLSTEINS RIESLING SEKT - EXTRA TROCKEN 6.50/ 24.00

Besticht durch kräftige Perlung
und klarer Struktur

CREMANT GRAND C - ROSÉ JOSEPH CATTIN - BRUT 8.50/ 36.00

wunderbare Flaschengärung
aus dem südlichen Elsass

CHAMPAGNE DEUTZ 45.00

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.

WINTER SPECIAL

PFLAUMENPUNSCH 5.50

Rumpflaumen werden mit geheimen
Gewürzen verfeinert und mit Rotwein
aus der Pfalz versetzt (0,2L)

0,2 L/FL

WEISSWEINE

2023 CHARDONNAY 9.00/ WEINGUT MARKOWITSCH 25.00

Südlich von Wien baut Gerhard Markowitsch
diesen fantastischen Chardonnay an:
intensiver Duft nach tropischen Früchten.
Erfrischende Säure, zarter Fruchtschmelz,
sehr harmonisch. Großer Trinkspaß!

2023 BERTANI 8.50/ „LE QUAIARE“ - TROCKEN 25.50

Ein Lugana wie er sein sollte:
fruchtig, weich, mit viel Mineralität.
Dabei trotzdem spritzig & frisch

HOLSTEIN 7.00/ EVERY DAY 19.00

Unsere Auswahl, die man einfach
jeden Tag trinken könnte.

Wählen Sie ihren Favoriten!

- knackiger Weißburgunder
- weicher Grauburgunder
- milder Schluckspecht

2022 RIESLING EVERY DAY - 7.00/ WEINGUT HUFF - TROCKEN 19.00

Ein saftiger Riesling mit viel Frucht & Frische

0,2 L/FL

ROSÉWEINE

2023 PROVENCE ROSÉ CHÂTEAU 9.00/ LES MESCLANCES - TROCKEN 27.00

Ein feiner, frischer und sehr schlanker Rosé
aus der Provence. Mit jedem Schluck fühlt
man sich der Côte d'Azur näher.

0,2 L/FL

2021 PRIMITIVO DI MADURIA 7.00/ MASSERIA SURANI 21.00

Vollmundig, fruchtiges Kraftpaket
aus Süditalien. Kirsche & Pflaume,
ausgewogene Tannine und
körperreiche Struktur.

2018 VERNATSCH 8.00/ ST. MAGDALENER - WEINGUT UNTERHOFER 24.00

Die Trauben alter Vernatsch -
Reben werden z.T. leicht angetrocknet
und im Barrique ausgebaut. Familie
Unterhofer vom Kalterer See gelingt ein
einzigartigen Wein mit ausgeprägten
Noten von Waldfrüchten und Mandeln.
Darf leicht gekühlt serviert werden.

ROTWEINE

ALKOHOLFREIE APERITIFS

2020 RHEINGAUER RIESLING PROMILLE - WEINGUT ALLENDORF

ein trocken-fruchtiger Spaßmacher,
bei dem man keine % vermisst.

0%
5.00/
17.00

RHEINGAUER RIESLING SEKT

Sekthaus Ohlig, 0,1L

4.50

DR. JAGLAS HERBER HIBISKUS

mit Tonic und Limette
viel Kräuterpepp und gar kein Alkohol

6.50

SAN LIMELLO SPRITZ

alkoholfreier Zitronen-Aperitif von
Dr. Jaglas mit Tonic aufgegossen

6.50

WINDSPIEL TONIC

alkoholfreies Destillat, würzig frisch
mit warmen Gewürzen und etwas Zitrus.
Zuckerfrei und vegan. Mit Tonic auf Eis.

6.50

LET'S CONNECT

Sie haben Lob, Anregungen
oder Kritik? Lassen Sie uns
darüber sprechen – von
Mensch zu Mensch. QR-Code
scannen & drauf los schreiben.
Wir melden uns gerne
kurzfristig & persönlich zurück.

**Ihre Familie Helmrich &
das Holstein Team**



LIMONADEN

HAUSGEMACHTE LIMONADE 3.95
verschiedene Sorten, 0,2 L

KAFFEESPEZIÄLITÄTEN

Auf Wunsch können Sie gerne Hafermilch
von Oatly bekommen. Sprechen Sie uns an!

BABYCCINO 1.00

Milchschaum mit Kakaopulver

KAFFEE CRÈME 3.20

POTT KAFFEE 5.20

ESPRESSO 3.20

DOPP. ESPRESSO 4.20

CAPPUCCINO 4.20

LATTE MACCHIATO 4.50

MILCHKAFFEE 4.50

WIENER KAFFEE 4.20

CHOCO MACCHIATO 4.70

warme Schokolade mit Espresso
und Milchschaum

WARME SCHOKOLADE 3.90

aus Panama, fair gehandelt
· mit Sahne

4.20

AFFOGATO 4.90

1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen

TEA TIME

HEISSE ZITRONE 3.90

mit Honig und frischem Thymian

FRISCHER INGWER TEE 3.90

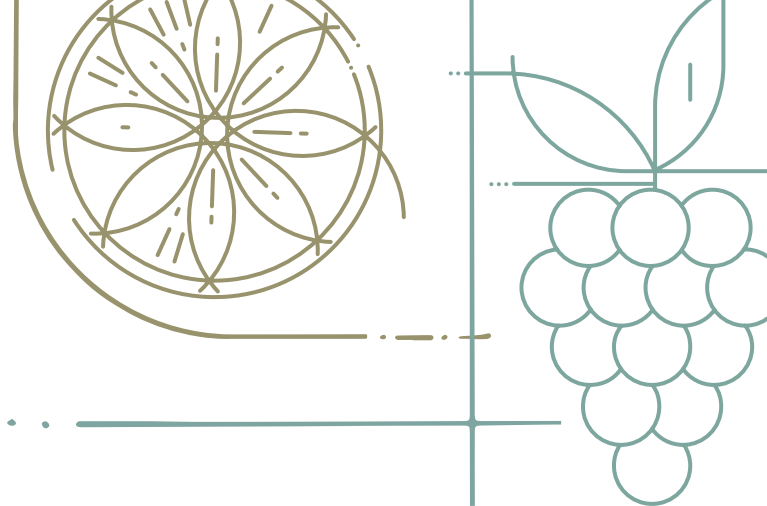
aus aufgeschnittener Ingwerknolle,
mit Honig

TEE VON PAPER & TEA 4.20

Minze, English Breakfast, Earl Grey,
Früchte, Sencha Grüner Tee,
Ayurvedische Kräuter

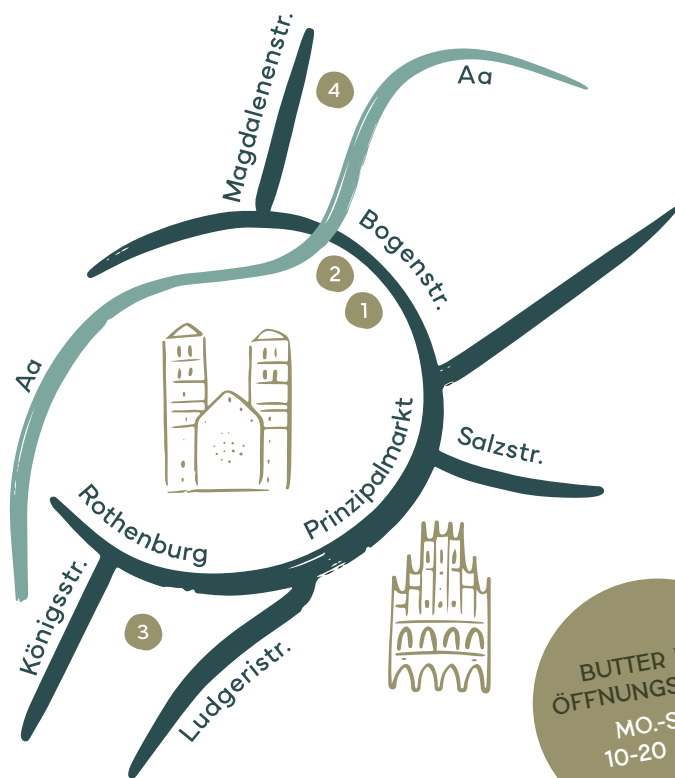
BIERE

RADEBERGER VOM FASS 0,3L	3.50
INDIA PALE ALE von der Finne Brauerei, 0,33L	3.95
BEACH BREW alkoholfreies Bier von der Finne Brauerei, 0,33L	3.30



DIGESTIV

Von Schwarzwälder Bränden, über Münsterländer Korn, zu Grappa, Whisky und altem Rum - fragen Sie nach unserem Sortiment!



**BUTTER BAR
ÖFFNUNGSZEITEN**
MO.-SA.:
10-20 UHR

In Münster sind wir zu Hause – und bieten Feinschmecker:innen mitten in der Stadt gleich vier Adressen für Delikatessen. Wir freuen uns über Ihren Besuch!

- 1 Butterhandlung am Kiepenkerl | Bogenstraße 9
- 2 Bistro an der Domtreppe | Horsteberg 1
- 3 Butter Bar & Deli in den Arkaden | Ludgeristr. 100
- 4 Weinlager | Magdalenenstr. 12

MÜNSTER WASSER in der Karaffe, still o. medium 0,5L/1L	3.50/5.50
BAD MEINBERGER MINERALWASSER Naturell oder Medium, 0,25L Flasche	3.30
FRITZ · Kola, 0,33L · Kola Light, 0,33L · Zitrone, 0,33L · Orange, 0,33L	3.95

SOFTS

SÄFTE	DOLOMITEN GEBIRGSAPFELSAFT von Thomas Kohl, vom Bozener Ritten 0,2 L	3.50
	RHABABERSAFT 0,2 L	3.50
	ORANGENSAFT frisch gepresst	4.95
	Wir schenken die jeweiligen Säfte auch als Schorle aus.	

HOLSTEIN FEELING FÜR ZUHAUSE

Liebe Gäste, Sie möchten den Geschmack der ButterBar mit nach Hause nehmen oder Ihren Liebsten eine besondere Freude bereiten? Schauen Sie doch einmal in unser Deli nebenan, dort finden Sie viele Artikel aus unserer Speisekarte und noch sehr viel mehr Seelenstreichler!