Liebe Gäste,
bitte beachten Sie unsere Küchenzeiten:

Frühstück 10-12 Uhr
Warme Küche ab 12 Uhr
letzte Bestellung
bis 19.30 Uhr

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

BUTTER BAR
ÖFFNUNGSZEITEN

MO.-SA.:
10-20 UHR

AB 12 UHR

VORSPEISEN

TRÜFFELCHIPS 5.00
Preis pro Tüte

KALAMATA-OLIVEN 4.50
mit 3 Scheiben Steinofenbrot

SALATE

AB 12 UHR

MANCHEGO SALAT 12.50
mit spanischem Schafskäse, ligurischen Oliven, kandierten Tomaten, Rauke & Pinienkernen

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

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!

AB 12 UHR

KLEINIGKEITEN

HAPPY BRIOCHE 11.50
Geröstetes Brioche mit Avocadosmash, Tomatensalat, Mango-Tahin-Sauce und gerösteten Cashewkernen

CLUB SANDWICH 14.50
Geröstetes Brioche mit Pulled Kikok-Hühnchen, Schinken Chips und Limettenmayonnaise
+ dazu unsere köstlichen Trüffelchips 5.00

PASTRAMI BRIOCHE 12.50
Geröstetes Brioche mit lauwarmer Pastrami (geräucherte und gepökelte Ochsenbrust – ein Rezept aus der jüdischen Gemeinde New Yorks), Aubergine, Paprika-Salsa, gerösteten Mandelstiften und Rucola.

LAUWARMES, GERÄUCHERTES FORELLENFILET AUS DEM SAUERLAND 14.00
mit Meerrettichsoße, Steinofenbrot & 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)

Auch im Deli erhältlich · vegetarisch · vegan · pikant

AB 12 UHR

WARME GERICHTE

WECHSELNDE QUICHE 16.50
hausgebacken, mit buttrigem Mürbeteig und wechselnder Gemüsefüllung, dazu Wildkräutersalat

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

LEBERKÄS' BRIOCHE 17.50
Gebratener Leberkäs' aus dem Allgäu mit Krautsalat, eingelegten Radieschen und Senfdip

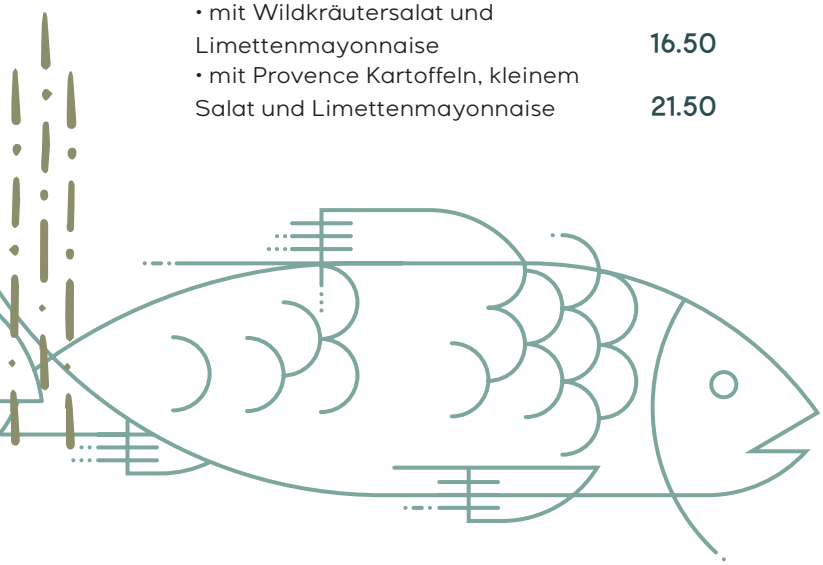
• wahlweise mit Spiegelei 19.50

SPAGHETTI GENOVESE À LA HOLSTEIN 12.50
Martelli Spaghetti mit Basilikum-pesto, frischem Gemüse, Rauke und Pinienkernen

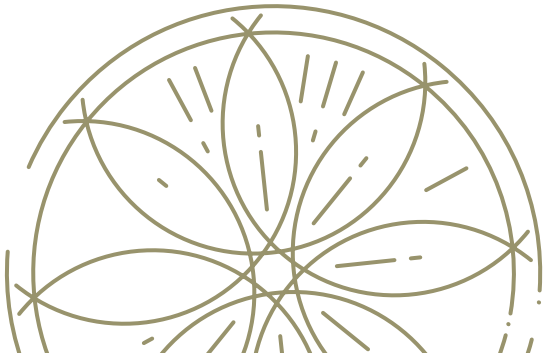
LACHSFILET VOM GRILL
vom zertifizierten Lachs aus dem Nordmeer

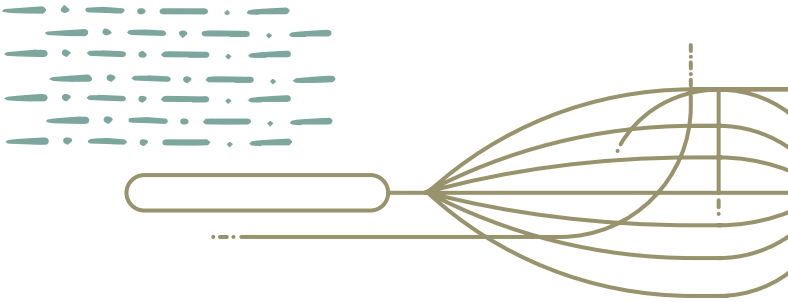
• mit Wildkräutersalat und Limettenmayonnaise 16.50

• mit Provence Kartoffeln, kleinem Salat und Limettenmayonnaise 21.50



Hatten Sie eine schöne Zeit bei uns?
Dann freuen wir uns, wenn Sie Ihre Erfahrung mit einer positiven Google Bewertung teilen. Vielen Dank für Ihre Unterstützung!





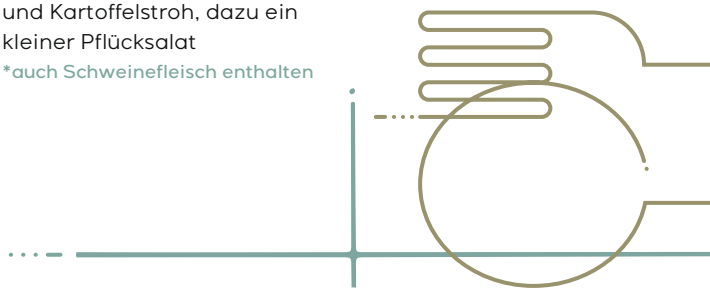
FRISCH GEBRATENE KARTOFFELPLÄTZCHEN (3 STÜCK)
Dazu ein kleiner Pflücksalat.
Wahlweise mit

• Apfelmus 11.50

• rosa gebratenem Roastbeef vom Charolais Rind und hausgemachter Remoulade 19.50

KALBSBRATWURST* AN MANGO-CURRYSOSSE 14.50
mit frisch geröstetem Brioche und Kartoffelstroh, dazu ein kleiner Pflücksalat

*auch Schweinefleisch enthalten



SÜSSE KREATIONEN

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 Vanille- oder Pistazien-Eiscreme 7.00

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

KLEINE AUSZEIT

AFTERNOON UPLIFT 7.50
Ab 16:00 Uhr gibt es zum 0,2 Glas Holstein Every Day nach Wahl ein Schälchen Salzgebäck dazu.

Auch im Deli erhältlich · vegetarisch · vegan · pikant

BIS 12 UHR (letzte Bestellung bis 11:45 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, Avocadodip und Holstein's Konfitüre.

Dazu reichen wir zwei Steinofenbrötchen, zwei Croissants und französische Süßrahmbutter

IMMER SAMSTAGS

FRENCH TOAST 8.50

ausgebackenes Brioche aus der Bäckerei Tollkötter, dazu hausgemachtes Beerenkompott, Crème Fraîche und Ahornsirup

PETIT DÉLICE CROISSANT 6.20

fluffiges Croissant, frisch belegt mit zarter Butter.
Wahlweise mit:
- würzigem Käse & saftigem Kochschinken vom schwäbisch-hällischen Landschwein
- Edel-Serrano „Jamon de Trevelez", getoppt mit Rotweinzwiebeln
- Bergblumenkäse

→ Der perfekte Klassiker für jeden Moment

ALL DAY BREAKFAST

HOMESTYLE CRUNCH JOGHURT 6.50

cremiger Joghurt von Große-Kintrup aus Münster, kombiniert mit Holsteins hausgemachtem Schoko-Granola, getoppt mit Beerenragout. Einfach lecker!

SÜSSES FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

Französisches Buttercroissant
- mit Holstein's Konfitüre und Butter 5.50
- mit Holstein's Schokocrème 5.50

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

1/2 BELEGTES BAUERNBRÖTCHEN 3.10

nach Wahl mit
- Knochenschinken & Holsteins Gewürzgurken
- Bergblumenkäse und Rotweinzwiebeln
- Kochschinken vom schwäbisch-hällischen Landschwein und Gewürzgurken
- Zwiebelmett mit roten Zwiebeln
- Salami
- Avocadosmash mit Tomaten-Relish

MÜNCHNER WEISSWÜRSTE 8.50

mit Steinofenbrot und süßem Senf

KRÄUTERRÜHREI AUS 3 EIERN 5.80

vom Baumberger Weidehuhn
- mit Steinofenbrötchen und französischer Süßrahmbutter +3.50

HOLSTEINS SCHWEIZER MÜSLI 6.20

150g

LIEBE KIDS, KINNERS, KOTENS*

Wir freuen uns riesig, 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!

*MASEMATTE

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
und Orangenschale, mit Holsteins
Riesling Sekt aufgegosssen

WHITE PORT 8.50
mit Tonic und Limette

RHABARBER SPRITZ 7.95
Rosé Cremant mit einem Spritzer
Rhabarbersaft

WINDSPIEL GIN & TONIC 8.50
mit Limette, auf Eis

0,1 L/FL

SCHAUMWEINE

HOLSTEINS ROSÉ 6.50/
SEKT - EXTRA TROCKEN 24.00
Besticht durch kräftige Perlung
und klarer Struktur

CREMANT GRAND C - WEISS 8.50/
JOSEPH CATTIN - BRUT 36.00
wunderbare Flaschengärung
aus dem südlichen Elsass

GRAND RÉSERVE GOSSET 45.00
ein eleganter Champagner aus DEM ältesten
Weinhaus in der Champagne. Zartwürziger Duft
von roten Früchten, Mandeln und Brioche.
Am Gaumen elegant, reife Fruchtfülle mit präsenter
Mineralität & sanfter Frische. **Preis für ½ Flasche.**

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.

2024 BLANC DE NOIR 7.00/
WEINGUT FUSSER 21.00
Ein idealer Frühlingswein. Frisch, leicht, dezente
Säure – macht Lust auf ein Gläschen!
Oder zwei oder drei...

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!

2024 LUGANA 8.50/
FELICIANA - 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
- **NEU** Spätburgunder Rosé

2022 RIESLING EVERY DAY - 7.00/
WEINGUT HUFF - TROCKEN 19.00
Ein saftiger Riesling mit viel Frucht & Frische

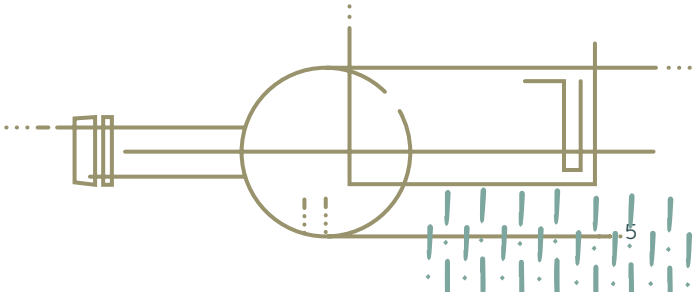
0,2 L/FL

ROTWEINE

2021 PRIMITIVO DI MADURIA 7.00/
MASSERIA SURANI 21.00
Vollmundig, fruchtiges Kraftpaket
aus Süditalien. Kirsche & Pflaume,
ausgewogene Tannine und
körperreiche Struktur.

2018 VERNATSCH
ST. MAGDALENER - 8.00/
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 & Mandeln.
Darf leicht gekühlt serviert werden.

2023 PROVENCE ROT 9.00/
CHATEAU - LES MESCLANES 27.00
Ein weicher und tiefgründiger Südfranzose. Zartes Fruchtspiel, viel
Kräuterwürzigkeit, sehr weiche Tanine



ALKOHOLFREIE APERITIFS

2020 RHEINGAUER RIESLING 0% PROMILLE - WEINGUT ALLENDORF 5.00/ 17.00
ein trocken-fruchtiger Spaßmacher, bei dem man keine % vermisst.

RHEINGAUER RIESLING SEKT 4.50
Sekthaus Ohlig, 0,1 L

BLUTORANGE TONIC 6.50
Alkoholfreie Erfrischung mit feiner Bitternote aus dem Münsterland. Fruchtig, herb und nicht zu süß – köstlich! Serviert mit Tonic auf Eis.

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.

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

KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

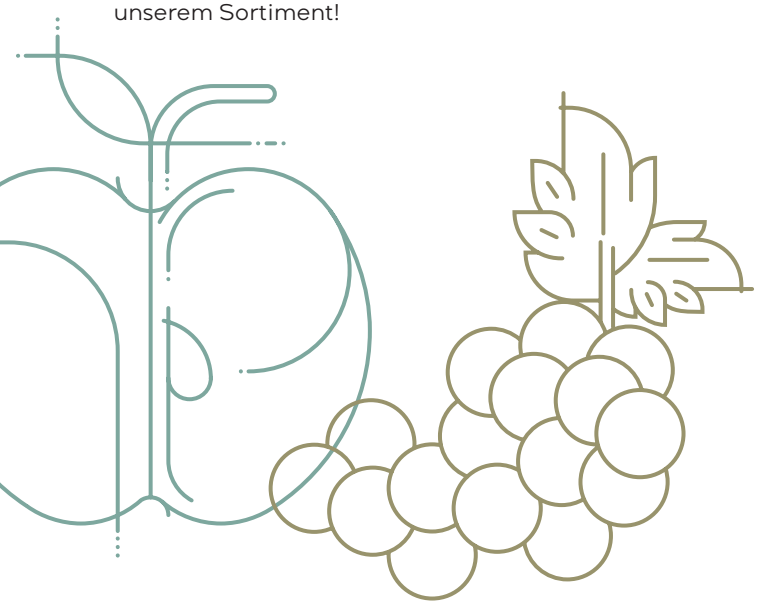
STAUDER PREMIUM PILS 3.50
0,3 L

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

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

DIGESTIV

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



SOFTS

MÜNSTER WASSER 3.50/5.50
in der Karaffe, still o. medium
0,5 L/1 L

BAD DRIBURGER MINERALWASSER 3.30
Naturell oder Medium, 0,25 L Flasche

FRITZ 3.95
- Kola, 0,33 L
- Kola Light, 0,33 L
- Zitrone, 0,33 L
- Orange, 0,33 L

SÄFTE

DOLOMITEN GEBIRGSAPFELSAFT 3.50
von Thomas Kohl, vom Bozener Ritten
0,2 L

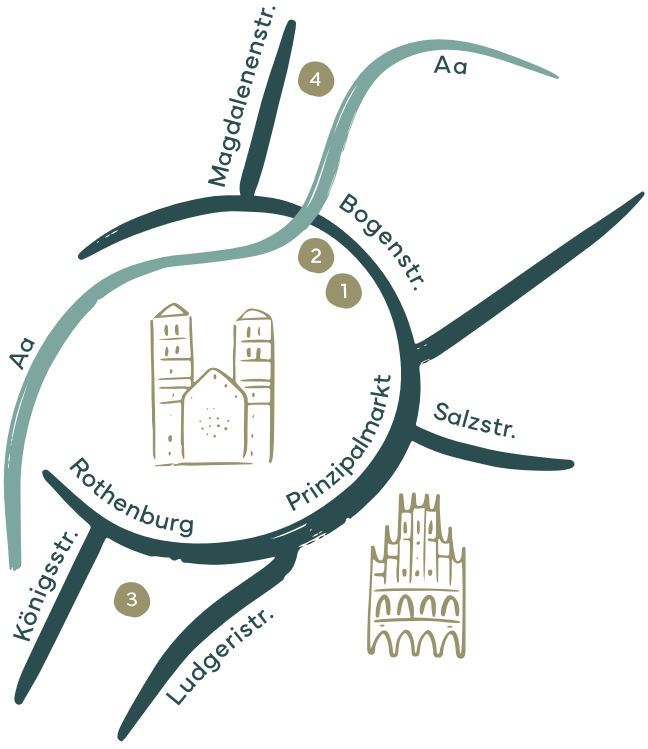
RHABABERSAFT 3.50
0,2 L

ORANGENSAFT 4.95
frisch gepresst

Wir schenken die jeweiligen Säfte auch als Schorle aus.

JOB GESUCHT?

Wenn Sie auch Freude an guter Feinkost, echtem Teamgeist und einem familiären Arbeitsumfeld haben, dann schauen Sie doch mal bei unseren aktuellen **Jobausschreibungen** vorbei und entdecken Sie Ihre Möglichkeiten bei uns!



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