



**Liebe Gäste,  
bitte beachten Sie  
unsere Küchenzeiten:**

Frühstück 10-12 Uhr  
letzte Bestellung  
bis 11:45 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
-  **PETERSILIENWURZELSÜPPCHEN** 8.50  
mit gerösteten Haselnusskernen

AB 12 UHR

-  **QUINOASALAT** ★ 11.50  
das gesunde Inka-Pseudo-Getreide servieren wir in immer wechselnden Kombinationen. Mal mit geraspelttem Rosenkohl, mal mit Avocado ... Fragen Sie unsere Mitarbeitenden mit welcher Komposition wir Sie heute überraschen dürfen.
-  **BELUGALINSENSALAT** ★ 11.50  
Mit winterlichem Gemüse und Sherryessig abgeschmeckt.  
+ Wahlweise mit geräucherter Entenbrust aus dem Elsaß 4.50
- NASCHTELLER** ★ 21.90  
zum selbst aussuchen an der Deli-Salat-Theke

# SALATE

## 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

## BACKSTUBE

Alle Gerichte werden mit einem kleinen Wildkräutersalat serviert.

-  **HAPPY BRIOCHE** 11.50  
geröstetes Brioche mit Avocadosmash, Tomatensalat, Mango-Tahin-Sauce und Cashewkernen
- CLUB SANDWICH** 14.50  
geröstetes Brioche mit Pulled Kikok-Hühnchen, Schinken Chips und Limettenmayonnaise  
+ dazu unsere köstlichen Trüffelchips 5.00
- HOLSTEINS BURGER** 16.50  
mit Rindfleischpatty von Neuland Höfen, kross gebratenem Lardo di Collonnata Bergkäse, Rotweinzwiebeln

AB 12 UHR

## KLEINIGKEITEN

Unsere super leckeren, knusprigen Pommes Frites aus dem Airfryer mit deutlich weniger Fett erhalten Sie wahlweise zu allen Gerichten:

NEU!

- KROSSE POMMES** +4.50  
**KETCHUP/MAYO** +0.50

- LAUWARMES FORELLENFILET** 14.50  
mit Meerrettichsauce, Steinofenbrot und ein kleiner Wildkräutersalat
- TRÜFFELRAVIOLI** 16.50  
in hausgemachter Salbeibutter geschwenkt  
dazu ein kleiner Wildkräutersalat (Portion 7 Stück)
- HOLSTEINS PREMIUM POMMES**  
Unsere knusprigen Pommes Frites werden im Airfryer zubereitet – deutlich weniger Fett und super lecker! 
- **No.1:** mit Trüffelmayonnaise und geriebenem Parmesan 9.50
  - **No.2:** mit Guacamole und Kirschtomatensalat 7.50
  - **No.3:** Chili ,n' Cheese  mit rauchiger Chili-Mayonnaise, Käse & selbst eingelegten Jalapeños 7.50

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

### WILDKRÄUTERSALAT 16.50

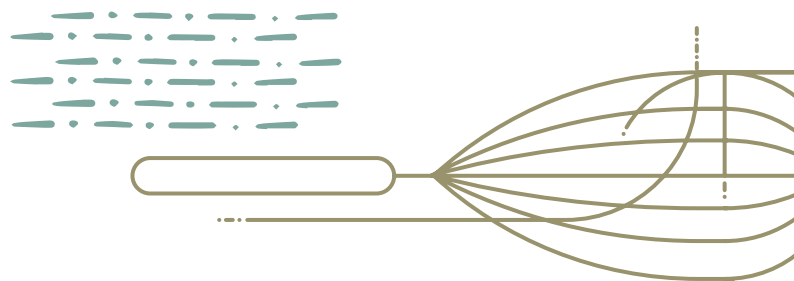
mit gebratenem Lachsfilet aus dem Nordmeer. Serviert mit Limettenmayonnaise

### GEBRATENER LEBERKÄS' 18.50

aus Allgäuer Naturschlachtereier mit Spiegelei, Kartoffelpüree und Pflücksalat

### CREMIGES ZITRONENRISOTTO 18.50

mit Erbsen und Minze, dazu gebratene Garnelen und frisch geriebener Parmesan



### FRISCH GEBRATENE KARTOFFELPLÄTZCHEN (3 STÜCK)

Dazu ein kleiner Pflücksalat.

Wahlweise mit

- Apfelmus 11.50
- Nordseekrabben-Salat mit Dillmayonnaise (100 g) 19.50
- hausgemachtem Lachstatar 19.50



### HOLSTEINS „MANTA-PLATTE“ DELUXE 14.50

Kalbsbratwurst\* an pikanter Mango-Currysoße mit krossen Pommes und einem kleinen Pflücksalat

\*auch Schweinefleisch enthalten

## 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.

### 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!



## SÜSSE KREATIONEN

### NORWAY CHEESECAKE 4.70

mit salzigem Crumble

### HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN 4.70

mit Streuseln

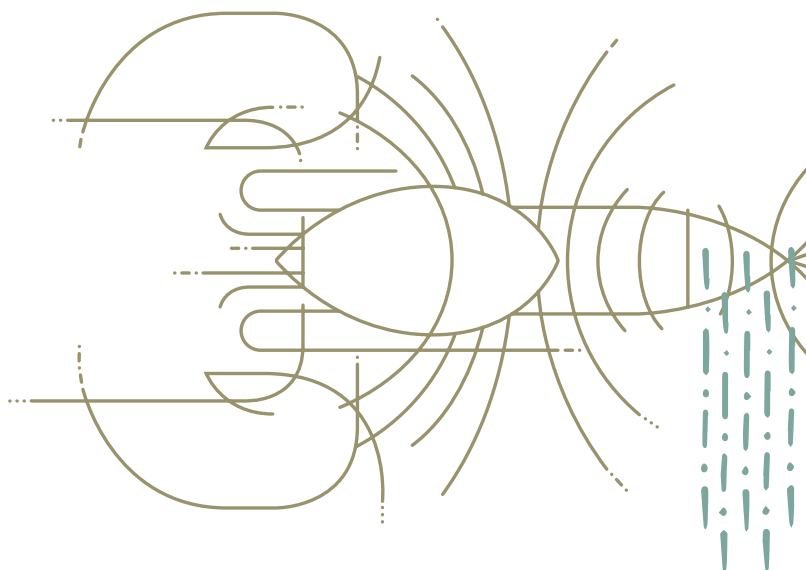
### GROSSE BELGISCHE WAFFELN 5.50

• mit Puderzucker 6.50

• mit Beerenragout 7.00

• mit Vanille- oder Pistazien-Eiscreme

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



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



### HOLSTEINS FRISCHES PORRIDGE ★

7.50

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



### FRENCH TOAST

8.50

ausgebackenes Brioche mit hausgemachtem Beerenkompott, Crème Fraîche und Ahornsirup

## 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

5.50

• mit Holstein's Konfitüre und Butter

5.50

• mit Holstein's Schokocrème ★

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 Bamberger 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 aufgegossen

## 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 RIESLING SEKT - EXTRA TROCKEN 6.50/ 24.00

Besticht durch kräftige Perlung & klarer Struktur

## CREMANT GRAND C - WEISS 8.50/ JOSEPH CATTIN - BRUT 36.00

wunderbare Flaschengärung a.d. südlichen Elsass

## CHAMPAGNER BESSERAT DE BELLEFON 45.00

Der Bleu Brut ist absolut brilliant, 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.

0,2 L/FL

# ROSÉWEINE

## 2023 PROVENCE ROSÉ CHÂTEAU LES MESCLANCES - TROCKEN 9.00/ 27.00

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

# WINTER-SPECIAL

## HOLSTEINS WINTERPUNSCH 6.00

Mit Orangensaft, weißem Rum  
und Creme de Cassis. Wunderbar  
fruchtig und nicht so süß.

# WEISSWEINE

## 2023 POUILLY FUMÉ 11.00/ FAMILLE BOUGRIER 30.00

Sauvignon aus dem kleinen Örtchen Pouilly  
an der Loire. Charakteristische Feuersteinnoten,  
dezent Säure, langer Nachhall. Perfekt zu Fisch  
und hellem Fleisch.

## 2024 LUGANA 8.50/ FELICIANA - TROCKEN 25.50

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

## 2021 „FISCHWEIN“ 7.00/ WEINGUT SELBACH OSTER 19.00

ein gereifter Riesling Kabinett, mit satter  
Frucht, dezenter Säure und wunderbarer  
Moseltypik. Absolut perfekt zu allem was  
schwimmt und leichte Schärfe hat.

## 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

## 2024 RIESLING EVERY DAY - 7.00/ WEINGUT HUFF - TROCKEN 19.00

Ein saftiger Riesling mit viel Frucht & Frische

0,2 L/FL

## 2023 PRIMITIVO 7.00/ TENUTA VIGLIONE 21.00

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

## 2022 CARMENERE PIU 11.00/ WEINGUT INAMA 30.00

Ein absoluter Lieblingswein:  
ausgewogen, frisch, mit den Aromen  
dunkler Beeren, Kakao und schwarzem  
Pfeffer. Sehr weiche Tannine. Davon  
kann man nicht genug bekommen!

## COTES DU RHONES VILLAGE 9.00/ DOMAINE DE MONTINE 27.00

Ein echter Seelenschmeichler. Rote  
und schwarze Früchte, geschmeidig  
und würzig mit weichen Tanninen  
und einem schönen Abgang. Absolut  
perfekt zu unserem Wildragout.

# ROTWEINE



# ALKOHOLFREIE APERITIFS

## 2020 RHEINGAUER RIESLING 0% PROMILLE - WEINGUT ALLENDORF

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

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

## 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  
verschiedene Sorten, 0,2 L

3.95

## 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

1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen

4.90

## 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  
0,3L

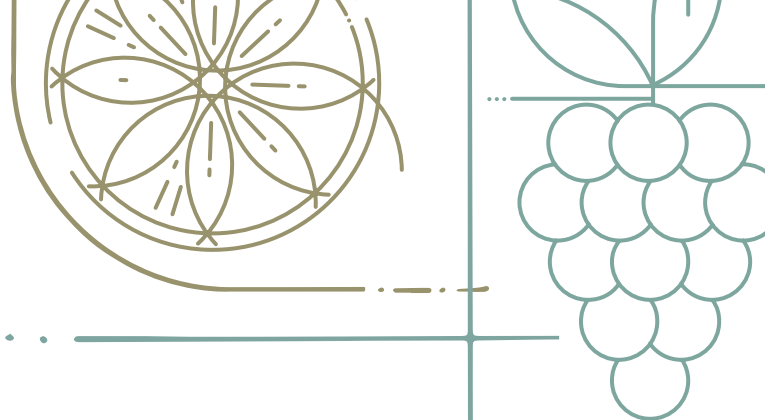
3.80

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

3.95

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

3.80



# DIGESTIV

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



MÜNSTER WASSER

3.50/5.50

in der Karaffe, still o. medium  
0,5L/1L

BAD DRIBURGER  
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

# SOFTS

# SÄFTE

DOLOMITEN GEBIRGSAPFELSAFT 3.50

von Thomas Kohl, vom Bozener Ritten  
0,2 L

RHABABERSAFT  
0,2 L

3.50

ORANGENSAFT  
frisch gepresst

4.95

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 **Jobaus-  
schreibungen** 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 | Horstberg 1
- 3 Butter Bar & Deli in den Arkaden | Ludgeristr. 100
- 4 Weinlager | Magdalenenstr. 12

