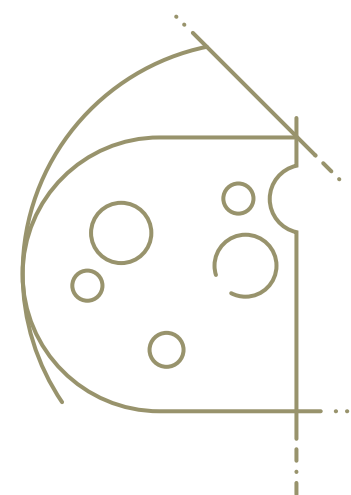
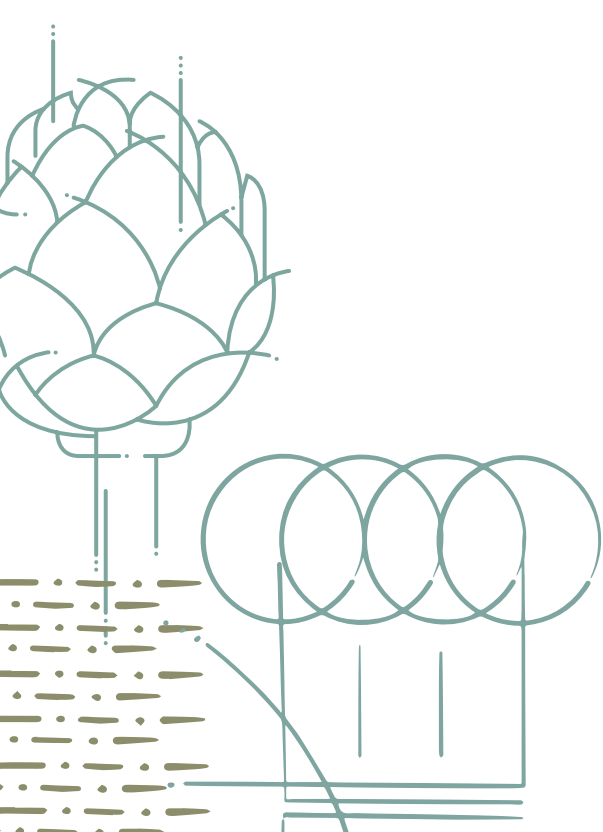


HOLSTEIN.S

BUTTER BAR

MÜNSTER ARKADEN



**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

BIS 12 UHR (Letzte Bestellung 11:45)

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 & französische Süßrahmbutter.

IHR FRÜHSTÜCKS-UPGRADE:

- Portion Lachstatar **+6.00**
- Portion Schweizer Müsli (150g) **+6.00**



RHABARBER PORRIDGE -NEU!

7.50

mit Vanille, Kokos und einem Hauch weißer Schoki abgeschmeckt. Dazu kommt frisch gekochter Rhabarberkompott und etwas Crumble.



FRENCH TOAST

8.50

ausgebackenes Brioche mit hausgemachtem Beerenkompott, Crème Fraîche und Ahornsirup

1/2 BELEGTES BAUERNBRÖTCHEN

3.10

nach Wahl mit

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

MÜNCHNER WEISSWÜRSTE

8.50

mit Steinofenbrot und süßem Senf



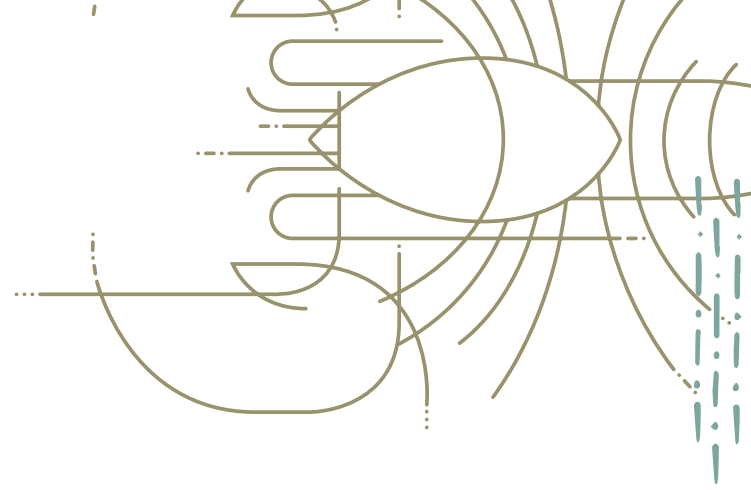
KRÄUTERRÜHREI AUS 3 EIERN

5.80

vom Bamberger Weidehuhn

- mit Steinofenbrötchen und französischer Süßrahmbutter **+3.50**

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



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 und Butter **5.50**
- solo **2.75**

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!

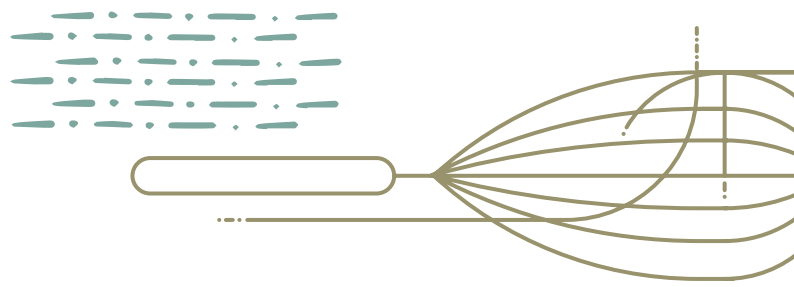
Bei uns können Sie sicher sein, dass die Tiere artgerecht aufgezogen wurden & die Fische aus nachhaltigem Fang stammen. Unsere Drinks sind alle im Selbstversuch getestet – wir suchen für Sie immer das aus, was uns ganz besonders schmeckt.

Ihre Familie Helmrich &
das Holstein-Team

LIEBE KIDS, KINNER, 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! **Frägt die netten Mitarbeitenden gern nach allem was ihr braucht.** Guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns!

*Masematte



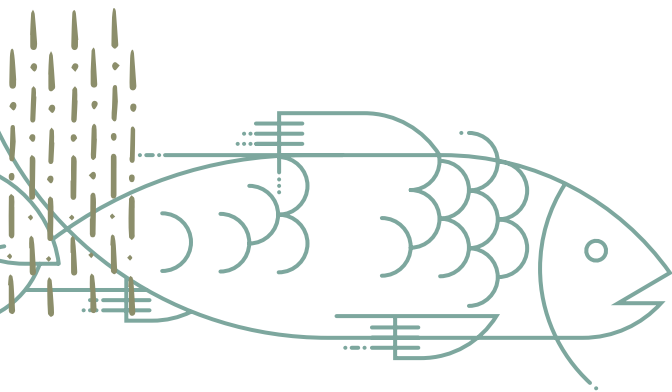
FÜR SIE VERFÜGBAR AB 12 UHR

VORWEG

-  **TRÜFFELCHIPS**  5.00
Preis pro Tüte
-  **KALAMATA-OLIVEN** 4.50
mit 3 Scheiben Steinofenbrot
-  **SPARGELSÜPPCHEN** *-NEU!* 8.50
mit Kerbel und Crème Fraîche
- LACHSTATAR** 12.50
aus hausgebeiztem Label Rouge Lachs
mit Forellenkaviar, kleinem Pflücksalat
und Crostini

SALATE

-  **MANCHEGOSALAT**  12.50
mit spanischem Schafskäse,
ligurischen Oliven, kandierten Tomaten,
Rauke ud Pinienkernen
- NASCHTELLER**  21.90
Überraschungs-Potpourri unserer Delisalate.
Natürlich auch zum selbst aussuchen.
(auch vegetarisch/vegan möglich)



BRIOCHE

Alle Gerichte werden mit einem kleinen Wildkräutersalat serviert.

-  **HAPPY BRIOCHE** *-NEU!* 16.50
geröstetes Brioche mit mariniertem
Spargel auf Erbsensmash und Spiegelei
vom Bamberger Weidehuhn
- CLUB SANDWICH** 14.50
geröstetes Brioche mit Pulled Kikok-
Hähnchen, Schinken Chips und
Limettenmayonnaise
- + dazu unsere köstlichen Trüffelchips** 5.00

ITALIAN APERO

AFTER WORK SPECIAL 8.50
Ab 16:00 Uhr gibt es zu einem Glas Aperol
ein Schälchen Salzgebäck gratis dazu.

VOM FELD

-  **CHEFS CHOICE POMMES** +4.50
Unsere super leckeren, knusprigen
Kartoffel-Sticks aus dem Airfryer mit
deutlich weniger Fett erhalten Sie
wahlweise zu allen Gerichten
- HOLSTEINS PREMIUM
CHEFS CHOICE POMMES**
 -  **No. 1:** mit Trüffelmayonnaise und
geriebenem Parmesan 9.50
 -  **No. 2:** mit Harissa-Mayo, Feta-Käse,
Frühlingslauch & schwarzem Sesam 7.50
 -  **No. 3:** mit Sriracha-Erdnusssdip,
gerösteten Zwiebeln, frischem
Koriander und schwarzem Sesam 7.50
 - No. 4:** *-NEU!* mit Crème Fraîche und
Forellenkaviar 9.50
- KETCHUP/MAYO** +0.50
-  **FRISCH GEBRATENE
KARTOFFELPLÄTZCHEN (3 STÜCK)** 11.50
mit Apfelmus. Dazu ein kleiner Pflücksalat.
-  **WECHSELNDE QUICHE** 16.50
hausgebacken, mit buttrigem
Mürbeteig und wechselnder
Gemüsefüllung, dazu Wildkräutersalat
-  **TRÜFFELRAVIOLI** 16.50
in hausgemachter Salbeibutter geschwenkt
dazu ein kleiner Wildkräutersalat
(Portion 7 Stück)



AUS DEM WASSER

LAUWARMES FORELLENFILET 14.50
mit Meerrettichsauce, Steinofenbrot
und ein kleiner Wildkräutersalat

LACHS AND CHIPS -NEU! 21.50
gebratenes Lachsfilet aus dem Nordmeer
mit unseren Chefs Choice Pommes, einem
kleinen Wildkräutersalat sowie Limetten-
und Trüffelmayonnaise zum dippen.


GEBRATENE JACOBSMUSCHELN -NEU! 24.50
auf cremigem Bärlauch-Risotto,
mit etwas Pflücksalat und auf Wunsch
frisch geriebenem Parmesan

**FRISCH GEBRATENE
KARTOFFELPLÄTZCHEN (3 STÜCK)** 19.50
mit hausgemachtem Lachstatar.
Dazu ein kleiner Pflücksalat.

VON DER WEIDE

 **KALBSBRATWURST* AN
PIKANTER MANGO-CURRYSOSSE** 15.50
mit frisch geröstetem Brioche
und Kartoffelstroh, dazu ein
kleiner Pflücksalat
**auch Schweinefleisch enthalten*

GEBRATENER LEBERKÄS' 18.50
aus Allgäuer Naturschlachtereier
mit Spiegelei, Kartoffelpüree
und Pflücksalat

 **THAICURRY** 19.50
mit buntem Gemüse,
Kikok-Hähnchen & Reis

PASTA PARTY

TAGESAKTUELLE PASTAGERICHTE 13.50
Weil Nudeln einfach immer satt &
glücklich machen, gibt es ab jetzt
wechselnde Pastagerichte. Fragt
unseren Service, für was wir uns
heute entschieden haben.

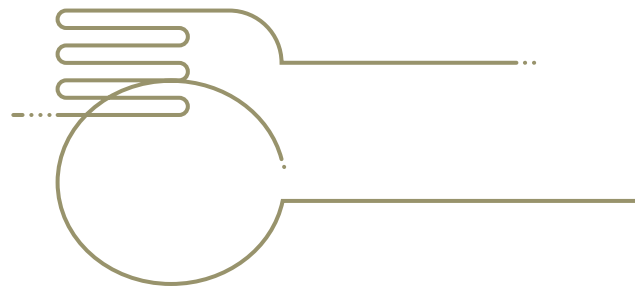
HINTERHER

PASTEIS DE NATA + ESPRESSO 6.00

AFFOGATO 4.90
eine Kugel Vanilleeis mit Espresso
überzogen

DIGESTIV

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



SÜSSE BACKSTUBE

AMERICAN PUMPKIN PIE 4.70
-DELIKATESSE DES JAHRES 2023!-
ein köstlicher Kuchen im Südstaaten-
Stil mit Kürbis, Zimt, Süßkartoffel,
Muskat, Haselnüssen & Salzkaramell.
Getoppt mit einer Ingwercreme &
frischen Blaubeeren

NORWAY CHEESECAKE 4.70
-DELIKATESSE DES JAHRES 2021!-
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!

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

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

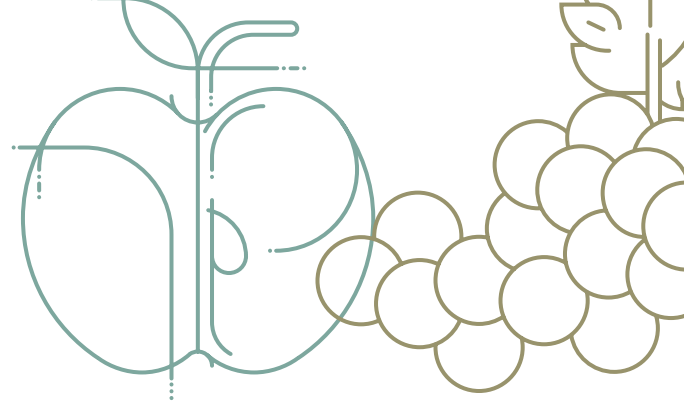
BABYCCINO Milchschaum mit Kakaopulver	1.00
KAFFEE CRÈME	3.20
POTT KAFFEE	5.20
ESPRESSO	3.20
DOPP. ESPRESSO	4.20
CAPPUCCINO	4.20
LATTE MACCHIATO	4.50
MILCHKAFFEE	4.50
WIENER KAFFEE	4.20
CHOCO MACCHIATO warme Schokolade mit Espresso und Milchschaum	4.70
WARME SCHOKOLADE aus Panama, fair gehandelt • mit Sahne	3.90 4.20
AFFOGATO eine Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen	4.90
EISKAFFEE mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	5.20

TEA TIME

HEISSE ZITRONE mit Honig und frischem Thymian	3.90
FRISCHER INGWER TEE aus aufgeschnittener Ingwerknolle, mit Honig	3.90
TEE VON PAPER & TEA Minze, English Breakfast, Earl Grey, Früchte, Sencha Grüner Tee, Ayurvedische Kräuter	4.20

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!



SOFTS

MÜNSTER WASSER -0.5L/1.0L- in der Karaffe, still oder medium	3.50/5.50
BAD DRIBURGER MINERALWASSER -0.25L- Naturell oder Medium	3.30
FRITZ -0.33L- • Kola • Kola Light • Zitrone • Orange	3.95

SÄFTE

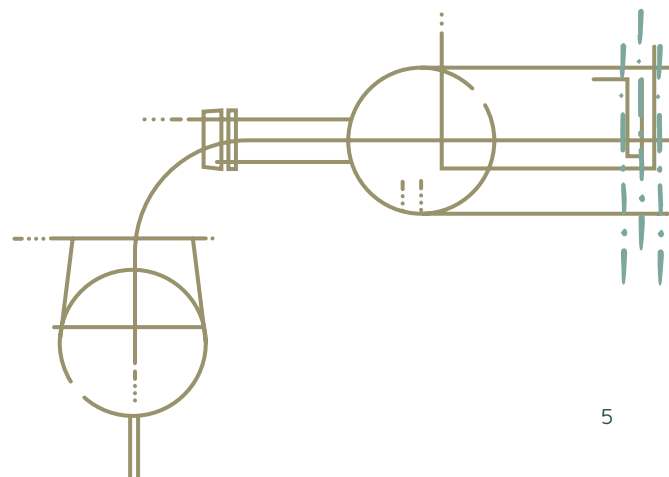
VAN NAHMEN -0.2L- Saft von Streuobstwiesen. Erhältlich als Apfel-, Maracuja-, oder Rhababersaft (auch als Schorle erhältlich)	3.50
ORANGENSAFT -0.2L- frisch gepresst	4.95

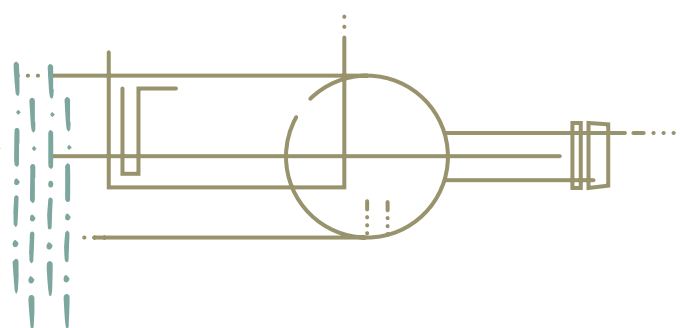
LIMONADEN

HAUSGEMACHTE LIMONADE -0.2L- verschiedene Sorten	3.95
--	------

BIERE

STAUDER PREMIUM PILS -0.3L-	3.80
FINNE WEIZEN -0.5L-	4.20
FINNE BEACH BREW ALKOHOLFREI -0.33L-	3.80





ALK.FREIE APERITIFS

2020 RHEINGAUER RIESLING 0% PROMILLE - WEINGUT ALLENDORF	5.00/ 17.00
ein trocken-fruchtiger Spaßmacher, bei dem man keine % vermisst	
RHEINGAUER RIESLING SEKT -0.1L- Sekthaus Ohlig	4.50
EHRINGHAUSEN 0% 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

APERITIFS

BELLINI COCKTAIL das Original aus Harry's Bar, mit Holsteins Riesling Sekt aufgegossen	6.50
APEROL SPRITZ Aperol mit Holsteins Riesling Sekt und Soda aufgegossen	8.50
RHABARBER SPRITZ Rosé Cremant mit einem Spritzer Rhabarbersaft	7.95
WINDSPIEL GIN & TONIC mit Limette, auf Eis	8.50

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 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	

WEISSWEINE

2023 POUILLY FUMÉ FAMILLE BOUGRIER	11.00/ 30.00
Sauvignon aus dem kleinen Örtchen Pouilly an der Loire. Charakteristische Feuerstein- noten, dezente Säure, langer Nachhall. Perfekt zu Fisch und hellem Fleisch.	
2024 LUGANA FELICIANA - TROCKEN	8.50/ 25.50
Ein Lugana wie er sein sollte: fruchtig, weich, mit viel Mineralität. Dabei trotzdem spritzig & frisch	
2024 SAUVIGNON „GENNEN“ KELLEREI NALS MARGREID	8.50/ 25.50
Aromen von Nektarine verleihen eine jugendliche Lebendigkeit, während die rassige Struktur von einer feinen Salzigkeit geprägt ist, die den tief- gründigen Schotterböden der Lage Gennen entstammt. Passt besonders gut zu Fischgerichten und frischem Gemüse.	

HOLSTEIN EVERY DAY	7.00/ 19.00
Unsere Auswahl, die man jeden Tag trinken könnte. Wählen Sie ihren Favoriten!	
• knackiger Weißburgunder • weicher Grauburgunder • milder Schluckspecht • Spätburgunder Rosé • fruchtig frischer Riesling	

ROSÉWEIN

2024 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	

ROTWEINE

2023 PRIMITIVO TENUTA VIGLIONE	7.00/ 21.00
Vollmundig, fruchtiges Kraftpaket aus Süditalien. Kirsche, Pflaume, ausgewogene Tannine und körperreiche Struktur.	
2023 COTES DU RHONES VILLAGE DOMAINE DE MONTINE	9.00/ 27.00
Ein echter Seelenschmeichler. Rote und schwarze Früchte, geschmeidig und würzig mit weichen Tanninen und einem schönen Abgang. Absolut perfekt zu unserem Wildragout.	

