



Wochengerichte

FRISCHE AUSTERN AUS DER NORDSEE	Stck. 4.95
KÜRBISSÜPPCHEN	14.95
mit einer Ziegenfrischkäse-Walnuss-Praline	
WILDBLATTSALAT	
mit Büffelmozzarella, dazu gebackene Kürbisspalten	21.95
KICHERERBSENEINTOPF	22.95
mit Joghurt Dip und Crostini	
MAISPOULARDENBRUST GEFÜLLT MIT PFIFFERLINGSDOUXELLES	26.95
an Erbsen-Zitronenrisotto	
TAFELSPITZ VOM RIND	24.95
mit kräftiger Brühe mit Gemüsejulienne, Kren und Salzkartoffeln	
2 MATJESDOPPELFILETS MIT HAUSFRAUENSAUCE	19.95
dazu kleine Pellkartöffelchen	
GROSSE PORTION BOUILLABAISE	34.95
mit Sauce Rouille und Knoblauchbrot	

Unsere Klassiker

VARIATIONEN VON KRUSTENTIER-SALATEN	36.50
aus der Holstein-Theke, dazu Baguette	
WILDBLATTSALAT MIT MANGO, FRISCHEN BEEREN & HONIG-SENF DRESSING	18.95
mit Perigord-Ziegenkäse gratiniert	21.50
HOLSTEIN'S NASCHTELLER	24.95
div. Salate aus unserem Ladenbuffet	
HOLSTEIN'S NORDSEEKRABBENSALAT	28.95
mit kleinen Pellkartöffelchen	
RÜCKENFILET-TRANCHEN VOM BALMI LACHS	33.50
mit Reibeplätzchen und hausgemachter Senfsauce	
QUICHE DES TAGES	20.95
frisch aus dem Ofen mit kleinem Salat	



WEINE WEISS & TROCKEN

2024 SANCERRE - FAMILLE REVERDY

Aromen von Grapefruit, weißer Nektarine und Zitronengras, schlank mit fein ausbalancierter Frucht.

12.00 39.00

2024 LUGANA - FELICIANA

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

10.00 30.00

2024 GRAUBURGUNDER - KÖBELIN

Trocken, saftig und ausgewogen. Der Graue Burgunder verbindet gelbe Frucht mit feiner Mineralität und moderater Säure.

8.50 30.90

2025 FLAMENGO - ANTAO VAZ

Kräftiger Körper, tropische Früchte, klare Struktur mit eleganter, salziger Mineralität, harmonische Säurestruktur

13.00 41.50

WEINE ROSÉ

2024 ROSA BELLA - G.D. VAJRA

Ein zarter, eleganter Wein mit ausgeprägten Nebbiolo-Aromen. Sanft und klar mit Noten von Jasmin, Rosenknospen, weißen Himbeeren und salzigen Nuancen. Saftig und zugänglich mit feiner Frische.

9.50 30.90

WEINE ROT

2019 RIOJA RESERVA - BODEGAS SONSIERRA

Aus der Rebsorte Tempranillo mit fruchtig-würzigem Profil und gereifter Struktur durch Holzausbau. Trocken, fruchtig und würzig – reife Frucht trifft auf würzige Tiefe.

13.00 40.00

SCHAUM

CRÉMANT DE LOIRE - BOUVET LADUBAY

Eine Sonderabfüllung für Holstein: Ein Sekt aus Saumur, hergestellt im Champagnerverfahren. Frisch, trocken, feine Zitrusnoten. Elegantes Mousseux.

0,1 l

9.50 32.50

PÉT NAT - CASAL DE VENTUZELA

Ein spontan vergorener "Sekt", ungeklärt und direkt in der Flasche vergoren – ursprünglich, lebendig und bewusst unkonventionell, mal etwas ganz anderes.

9.50 29.00

DEUTZ CHAMAGNER BRUT CLASSIC 0,375 l

Zartperlend, feine Bröchenoten, anhaltende Frische.

49.00

0,2 l

COCKTAIL

APEROL mit Crémant de Loire aufgegossen

7.50

WEISSER PORTWEIN mit Tonic Water und Eis

8.50

ALKOHOLFREI

LIMONELLO - SPRITZ mit Limette. Summertime & Cardriver Drink

8.50

0,75

KALT

BAD DRIBURGER MINERALWASSER – classic/still

2.50

SÜDTIROLER BERGAFFELSAFT VON THOMAS KOHL 0,2l – verschiedene Sorten, sortenrein

4.50

6.95

RHABABERSAFT VAN NAHMEN 0,2l – sortenrein

3.95

SÄFTE ALS SCHORLE 0,2l

3.95