



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, hausgemachter Kräuterquark und Holstein's Konfitüre.

Dazu reichen wir zwei Steinofenbrötchen, zwei Croissants & französische Süßrahmbutter.

IHR FRÜHSTÜCKS-UPGRADE:

- Portion Schweizer Müsli (150 g)

+6.00



FRENCH TOAST

ausgebackenes Brioche mit hausgemachtem Beerenkompott, Crème Fraîche und Ahornsirup

8.50

1/2 BELEGTES BAUERNBRÖTCHEN

nach Wahl mit

3.10



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

MÜNCHNER WEISSWÜRSTE

mit Steinofenbrot und süßem Senf

8.50



KRÄUTERRÜHREI AUS 3 EIERN

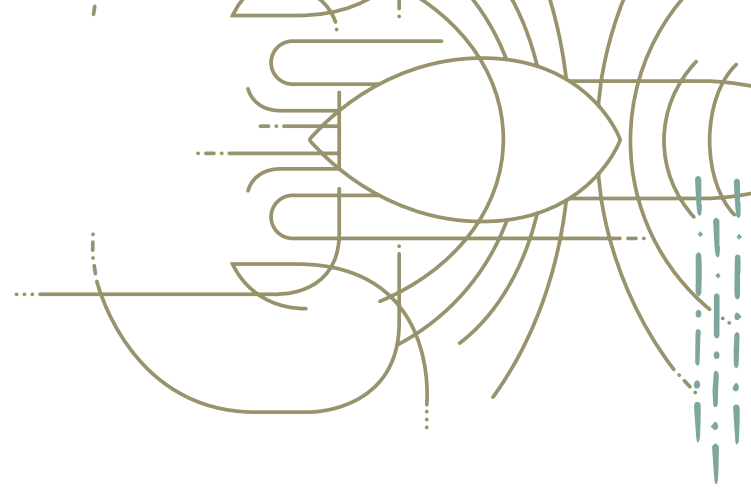
vom Bamberger Weidehuhn

5.80

- 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
- mit Holstein's Schokocrème und Butter
- solo

5.50

5.50

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



Auch im Deli erhältlich



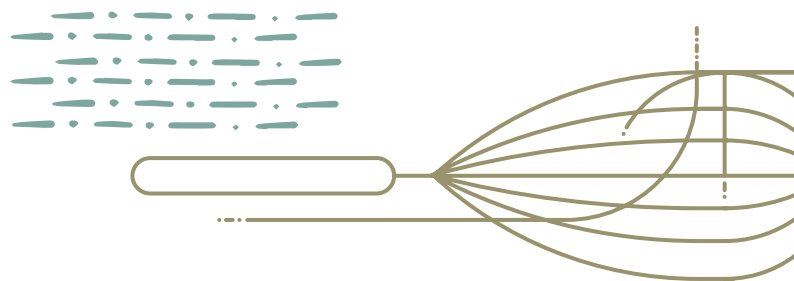
vegetarisch



vegan



pikant



FÜR SIE VERFÜGBAR AB 12 UHR

VORWEG

-  **TRÜFFELCHIPS**  **5.00**
Preis pro Tüte
-  **KALAMATA-OLIVEN** **4.50**
mit 3 Scheiben Steinofenbrot
-  **CREMIGES KÜRBIS-SÜPPCHEN** **8.50**
mit Walnuss Croûtons und feinem Kürbiskern-Öl

SALATE

-  **MANCHEGOSALAT**  **12.50**
mit spanischem Schafskäse, ligurischen Oliven, kandierten Tomaten, Rauke und Pinienkernen
-  **SUPERFOOD: BULGUR-KÜRBIS-SALAT** **12.50**
mit Cranberrys, knackigem Kürbis, Gurke und Pistazien
- GEBRATENE KIKOK-HÄHNCHENBRUST** **15.50**
auf knackigen Pflücksalaten mit wilden Kräutern, dazu Balsamico-Dressing & unser Steinofenbrot
- GEBRATENE LACHSWÜRFEL AUS DEM NORDMEER** **16.50**
auf knackigen Pflücksalaten mit wilden Kräutern, dazu Balsamico-Dressing & unser Steinofenbrot
- 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.

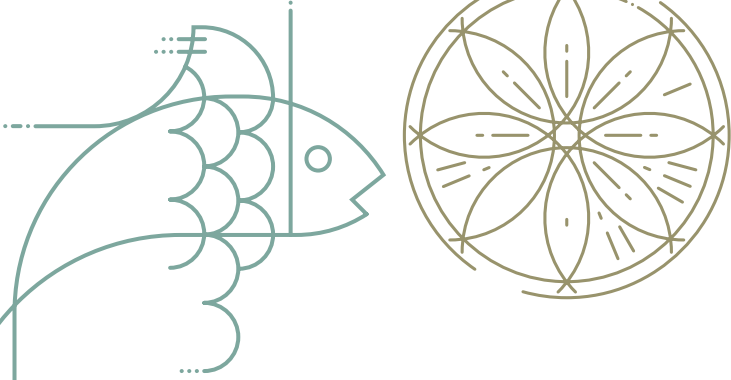
-  **HAPPY BRIOCHE** **14.50**
geröstetes Brioche mit Avocadosmash, Tomatensalat, Mango-Tahin-Sauce und Cashewkernen
-  **INDIAN SUMMER** **14.50**
geröstetes Brioche mit cremigem Ziegenkäse, geröstetem Kürbis und Pfirsich, Cashewkernen und Rotweinzwiebeln
- CLUB SANDWICH** **14.50**
geröstetes Brioche mit Pulled Kikok-Hähnchen, Schinken Chips und Limettenmayonnaise
- + dazu unsere köstlichen Trüffelchips** **5.00**

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 fruchtigem Trüffelketchup und Röstzwiebeln **7.50**
 - **No. 4:** 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)

ITALIAN APERO

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

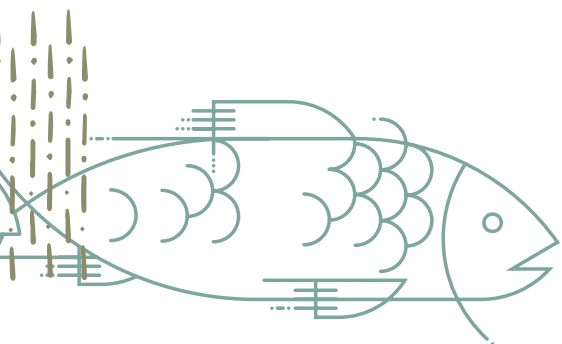


AUS DEM WASSER

GERÄUCHERTES FORELLENFILET 14.50
aus dem Sauerland, lauwarm serviert,
mit Meerrettichsauce, Steinofenbrot
und einem kleinen Wildkräutersalat

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

HOLSTEINS FISCHSUPPE 18.50
mit frischem Lachs, Garnelen und Kabeljau.
Dazu geröstetes Knoblauchbrioche und
Sauce Rouille



VON DER WEIDE

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

ROAST BEEF VOM CHAROLAIS RIND 18.50
rosa gegart und kalt aufgeschnitten, dazu
Bratkartoffeln, hausgemachte Remoulade
und ein kleiner Pflücksalat

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

PASTA PARTY

TAGESAKTUELLE PASTAGERICHTE 13.50

Weil Nudeln einfach immer satt &
glücklich machen, gibt es ab jetzt
wechselnde Pastagerichte.

**Passend zur Saison am liebsten
mit Pfifferlingen.** ♥

Fragen Sie unseren Service, für was
wir uns heute entschieden haben.

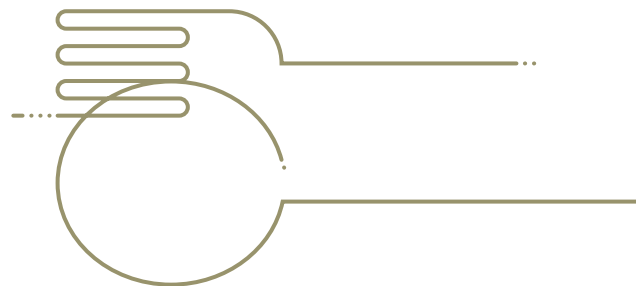
HINTERHER

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

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!**

KAFFEEESPEZIALITÄTEN

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

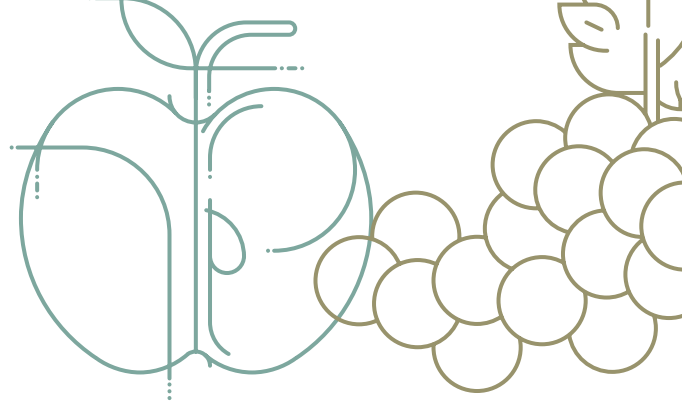
BABYCCINO	1.00
Milchschaum mit Kakaopulver	
KAFFEE CRÈME	3.20
POTT KAFFEE	5.20
ESPRESSO	3.20
DOPP. ESPRESSO	4.20
CAPPUCCINO	4.20
LATTE MACCHIATO	4.50
MILCHKAFFEE	4.50
WIENER KAFFEE	4.20
CHOCO MACCHIATO	4.70
warme Schokolade mit Espresso und Milchschaum	
WARME SCHOKOLADE	3.90
aus Panama, fair gehandelt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

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	

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

SÄFTE

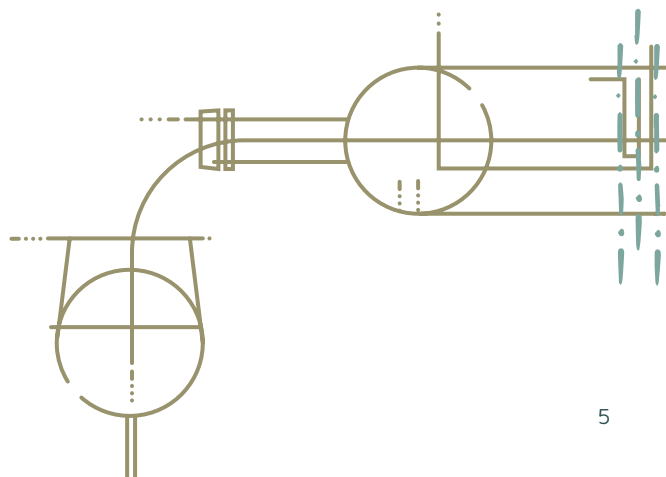
VAN NAHMEN -0.2 L-	3.50
Saft von Streuobstwiesen. Erhältlich als Apfel-, Maracuja-, oder Rhababersaft (auch als Schorle erhältlich)	
ORANGENSAFT -0.2 L-	4.95
frisch gepresst	

LIMONADEN

HAUSGEMACHTE LIMONADE -0.2 L-	3.95
verschiedene Sorten	

BIERE

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





ALK.FREIE APERITIFS

2020 RHEINGAUER RIESLING 5.00/
0% PROMILLE - WEINGUT ALLENDORF 17.00

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

RHEINGAUER RIESLING SEKT -0.1L- 4.50
Sekthaus Ohlig

EHRINGHAUSEN BLUTORANGEN TONIC 6.50
fruchtige Blutorange mit viel Kräuterpepp
und leichter Bitternote. Serviert mit Tonic
und Limette

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.

APERITIFS

BELLINI COCKTAIL 6.50
das Original aus Harry's Bar,
mit Holsteins Riesling Sekt aufgegossen

APEROL SPRITZ 8.50
Aperol mit Holsteins Riesling Sekt
und Soda aufgegossen

RHABARBER SPRITZ 7.95
Rosé Cremant mit einem Spritzer
Rhabarbersaft

WINDSPIEL GIN & TONIC 8.50
mit Limette, auf Eis

SCHAUMWEINE

0.1L/FL.

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

CREMANT GRAND C - ROSÉ 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

WEISSWEINE

0.2L/FL.

2023 POUILLY FUMÉ 11.00/
FAMILLE BOUGRIER 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 8.50/
FELICIANA - TROCKEN 25.50

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

2024 SOLI BLANC 7.00/
WEINGUT EDOARDO MIROGLIO 19.00

Eine Cuvée aus Sauvignon, Chardonnay und
Riesling. Ein perfekter Sommerwein mit frischen,
fruchtigen Aromen und einem Hauch Pfirsich,
Zitrus und Apfel.

2024 SAUVIGNON „GENNEN“ 8.50/
KELLEREI NALS MARGREID 25.50

Aromen von Nektarine, eine feine Salzigkeit &
eine sehr dezente Säure machen diesen Süd-
tiroler zu everybody's Darling. Passt besonders
gut zu Fischgerichten und frischem Gemüse.

HOLSTEIN 7.00/
EVERY DAY 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

0.2L/FL.

2025 VINHO VERDE ROSÉ 7.50/
CASAL DO VENTUZELA 24.50

Softige Frucht, mild in der Säure, zart rosa
Farbe. Dieser Rosé ist ein echter Spaßmacher.
Serviert mit Eiswürfeln und Erdbeeren. Die beste
Sommererfrischung, die wir kennen! Bei Bestellung
einer ganzen Flasche gibt es ein Schälchen
frische Erdbeeren gratis dazu!

ROTWEINE

0.2L/FL.

2023 PRIMITIVO 7.00/
TENUTA VIGLIONE 21.00

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

2023 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.

