



HOLIs Tapas

Fleisch

**Marinierte Hähnchenspieße
mit geräucherter Paprika, Minze
und Limette**

Marinated chicken skewers with smoked paprika, mint and lime

5,90€

**Spieß vom Schwein
mit Paprika, Essig-Gurken, Speck
und Knoblauchöl**

Pork skewer with paprika, pickles, bacon and garlic oil

5,80€

**Hausgemachte
Hähnchensülze mit Gemüse H**

Homemade chicken aspic with vegetables

5,20€

Zu den Spießern servieren wir eine pikante Tomaten-Paprika Sauce mit Knoblauch

Vegetarisch

**Hausgemachter
Karottensalat mit Knoblauch
zubereitet in Öl**

Homemade carrot salad with garlic prepared in oil

4,50€

**Hausgemachter Rote-Bete-
Salat mit Feta und Walnüssen B**

Homemade beetroot salad with feta and walnuts

5,20€

**Auberginenkaviar
„Russischer Art“ mit Zucchini,
Paprika, Möhren, Zwiebeln und
Knoblauchöl**

Russian-style aubergine caviar with courgettes, peppers, carrots, onions and garlic oil

5,50€

Fisch

**Hausgemachte
Kartoffelpuffer mit marinierten
Lachs und Wasabi-Sauce A,K**

Homemade potato pancakes with marinated salmon and wasabi sauce

5,40€

**Heringssalat mit Apfel,
Essiggurken, rote Zwiebeln und
gekochte Eier K**

Herring salad with apple, gherkins, red onions and boiled eggs

4,90€

**Panierte Garnelen mit Mango
Püree und Chili Sauce A,F**

Breaded prawns with mango puree and chilli sauce

5,90€

Wählen Sie aus den einzelnen Tapas oder 3 Stück für 15,00 €

Choose from the individual tapas or 3 pieces for € 15.00



Starters

Vorspeisen

Hausgemachtes Würzfleisch „Au Four“ J mit Knoblauchbaguette Home made seasoned meat, gratinated, with garlic baguette	6,90 €
Kleiner, gemischter Salat Salat der Saison Small mixed salad	5,80 €
Gemischter Salat Salat der Saison Mixed salad	10,60 €
wahlweise mit:	
Fetakäse J feta cheese	13,60 €
Thunfisch & Ei K,L tuna & egg	14,50 €
Hähnchenbrust chicken breast	15,20 €
Dressingwahl: mit Joghurt-Dressing J, Balsamicovinaigrette H oder Himbeer-Dressing H	

soup

Suppe

Saisonale Tagessuppe	Bitte beim Service anfragen
-----------------------------	------------------------------------



Tarte flambée

Flammkuchen

(Alle Flammkuchen werden mit Sauerrahm zubereitet - all tarte flambée are prepared with sour cream)

Flammkuchen-Klassisch A,L
mit Speck & Zwiebeln

Tarte flambée ‚classic‘ with ham & onions

11,80 €

Flammkuchen-Vegetarisch A,L
**mit roten Zwiebeln, Tomaten,
Paprika & Käse**

Tarte flambée ‚vegetarian‘ with red onions, tomato, peppers & cheese

12,90 €

Flammkuchen-Bella Italia A,L
**mit Tomaten, Mozzarella, Pesto
& Parmaschinken**

Tarte flambée ‚Bella Italia‘ with tomato, mozzarella cheese, green pesto & parma ham

14,50 €

Flammkuchen-Der Scharfe A,L
**mit Salami, Pepperoni, Knoblauch
& roten Zwiebeln**

Tarte flambée ‚The Spicy One‘ with salami, pepperoni, garlic & red onions

12,90 €

Holi's Flammkuchen A,L
**mit Würzfleisch, Lauchzwiebeln &
Käse**

Tarte flambée ‚HoLis‘ with mushrooms, young leeks, cheese & seasoned meat gratinated

13,50 €

Flammkuchen - Der Süße A,J
**mit Apfelscheiben, Rosinen,
Mandeln. Zucker und Zimt**

Tarte flambée with sliced apple, rasins, almonds, sugar & cinnamon

11,50 €



Main courses

Hauptspeisen

Die Berliner Kult Currywurst mit Pommes Frites The ‚Berlin Currywurst‘ served with French Fries	9,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ A,L Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln & Beilagensalat Pork Schnitzel ‚Vienna style‘ served with fried potatoes & small salad	17,90 €
Hausgemachte Boulette mit Rahmpilzen & Bratkartoffeln A,J,L Home made boulette with cream mushrooms and fried potatoes	14,90 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln A, Kartoffelpüree J oder Salzkartoffeln Veal liver ‚Berliner style‘ with apples, onions and mashes potatoes or boiled potatos	17,90 €
Holi´s Schweinesteak ‚Au Four‘ J mit Würzfleisch & Käse überbacken, dazu Pommes Pork steak ‚au four‘ with cheese & seasoned meat gratinated, served with french fries	16,90 €

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat Cheese spaetzle with fried onions and salad	9,50 €
---	--------



Pasta

Bandnudeln Aglio Olio A mit Knoblauch, Oliven & Tomaten Tagliatelle with garlic, olives & tomato	12,50 €
wahlweise mit:	
Hähnchenbruststreifen chicken breast	16,50 €
Garnelen F prawns	18,90 €

Desserts

Crepe mit eine Kugel Eis (Vanille, Erdbeere oder Schoko) A,J Crepe with ONE scoop of ice cream (vanilla, strawberry or chocolate)	6,50 €
Schokoküchlein chocolate cake	6,50 €

Allergene/Zusatzstoffe

A – Gluten B- Soja D- Sulfite E- Sesam F- Krustentiere G- Weichtiere H- Senf I-Lupine J- Milch K- Fisch L- Eier M-Erdnüsse N- Schalenfrüchte
O- Sellerie P- Schwefel- 1 Farbstoffe 2- Konservierungsstoffe 3- Antioxidationsmittel 4- Geschmacksverstärker 5- Geschwärzt 6- Phosphate
7- Koffein 8- Chinin 9- Süßungsmittel