



HOLIs Tapas

Fleisch

Gebratene Hähnchenspieße
mariniert mit geräucherter Paprika,
Minze und Limette L

Roasted chicken skewers marinated with
smoked paprika, mint, and lime

9,00 €

Kleine Rinderrouladen
gefüllt mit getrockneten Pflaumen
an Preisselbeersauce D

Small beef roulades stuffed with dried
plums and cranberry sauce

9,00 €

Gebackene
Hähnchenfrikadellen

mit Paprika Tomatensauce

Baked chicken patties with bell pepper
tomato sauce

9,00 €

Vegetarisch

Gebackene Rote Bete Salat
mit Feta und gerösteten Walnüssen
J, B, M

Baked beetroot salad with feta cheese
and roasted walnuts

7,00 €

Kartoffelsalat
mit groben Senfkörnern und
Orangenvinaigrette H

Potato salad with coarse mustard seeds
and orange vinaigrette

7,00 €

Hausgemachter
Weißkrautsalat

mit Möhren L

Homemade white cabbage salad with
carrots

7,00 €

Fisch

Gebratener Lachs am Spieß
mit Schmand Dill Sauce K, J, H

Roasted salmon on a skewer with sour
cream and dill sauce

9,00 €

Fischfrikadelle
aus Zander, Kabeljau und Lachs K,
H, L

Fish cakes made from walleye, cod, and
salmon

9,00 €

Gebackene Garnelen
in Pankomantel mit Mango und
Chillisaucе F, A, L

Baked shrimp in panko coating with
mango and chili sauce

9,00 €

Wählen Sie aus den einzelnen Tapas oder 3 Stück für 20,00 €

Choose from the individual tapas or 3 pieces for € 20.00



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