



## **Herzlich willkommen**

im Restaurant

des interreligiösen Alterszentrums Holbeinhof.

Unser Restaurant verbindet die Institution mit dem Quartier und der Stadt. Hier treffen sich Menschen, die im Holbeinhof selbst oder in der Nähe wohnen, junge und ältere Besucher, Passanten und Mitarbeitende. Neben Kaffee, Erfrischungen und Patisserie, servieren wir täglich schmackhafte Fischgerichte sowie vegetarische Mahlzeiten.

Reservierungen sind stets möglich und erwünscht.

Freundliche Grüsse

Ihr Gastronomie Team

## Salate/Salads

Salat als Beilage <i>small salad as a garnish</i>	6.00
Kleiner Salatteller <i>small salad plate</i>	9.00
Grosser Salatteller <i>big salad plate</i>	14.00

## Vorspeisen/Starters

Kräuteromelette <i>omelette with herbs</i>	12.00
Gratinierte Waldpilze auf hausgemachtem Rosmarinbrot mit frischem Rucola <i>gratin forest mushrooms on homemade rosemary bread with fresh rocket</i>	19.50
Rauchlachsteller mit Meerrettich Toast und Butter <i>plate of smoked salmon with horseradish toast and butter</i>	1/2 Port. 18.50 28.00

## Suppen/Soups

Tagessuppe <i>soup of the day</i>	6.00
Kürbiscremesuppe mit Randenschaum <i>pumpkin cream soup with beetroot foam</i>	9.50
Klare Steinpilzsuppe mit Brotcroutons und frischen Kräutern <i>clear cep soup with bread croutons and fresh herbs</i>	11.50

## Vegetarische Gerichte/Vegetarian dishes

Spaghetti mit Basilikum Pesto oder Tomatensauce Reibkäse <i>spaghetti with basil pesto or tomato sauce grated cheese</i>	19.00
Goldbraune Butterrösti mit marinierten Apfelscheiben und Bergkäse <i>hash browns with marinated apple slices and mountain cheese</i>	19.50
Goldbraune Butterrösti mit marinierten Apfelscheiben, Bergkäse und zwei Spiegeleiern <i>hash browns with marinated apple slices, mountain cheese and two fried eggs</i>	21.50
Gebratene Kürbisspätzli mit Herbstgemüse und Käsesauce <i>fried pumpkin spetzle with autumn vegetables and cheese sauce</i>	21.50

## Fischgericht/Fish dishes

Zandersaltimbocca mit Rauchlachs und Dill Weissweinrisotto, Wirsing und gerösteten Mandeln <i>Zander saltimbocca with smoked salmon and dill whitewine risotto, savoy cabbage and roasted almonds</i>	27.50
---	-------

## Pizza

Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano <i>tomatoes, mozzarella, oregano</i>	17.00
Napoli Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardinen, Oregano <i>tomatoes, mozzarella, olives, sardines, oregano</i>	19.50
Cipolla e Aglio Tomaten, Mozzarella, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln <i>tomatoes, mozzarella, olives, garlic, onions</i>	19.50
Inferno Tomaten, Mozzarella, Champignons, Peperoni, Zwiebeln, Chilli <i>tomatoes, mozzarella, mushrooms, peppers, onions, chilly</i>	19.50
Fungi Tomaten, Mozzarella, Oregano, Pilze <i>tomatoes, mozzarella, oregano, mushrooms</i>	21.50
Tonnata Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Peperoni, Oregano <i>tomatoes, mozzarella, tuna, onions, peppers, oregano</i>	22.50
Fiorentina Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Spiegelei, Oregano <i>tomatoes, mozzarella, spinach, onions, egg, oregano</i>	22.50

## Gerichte für Kinder/Dishes for Kids

Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise <i>french fries with ketchup and mayonnaise</i>	6.00
Spaghetti mit Tomatensauce <i>pasta with tomato sauce</i>	9.00
Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano <i>tomatoes, mozzarella, oregano</i>	10.00
Fischstäbchen mit Mayonnaise dazu Pommes Frites <i>fish sticks with mayonnaise served with french fries</i>	14.00

## Desserts/Dessert (zusätzlich zum Angebot in der Vitrine)

Bananen Splitt <i>banana cup</i>	12.00
Hot Berry <i>hot berry</i>	12.00
Cup Dänemark <i>cup denmark</i>	12.00

## Glace/Ice cream

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Praline <i>vanille, chocolate, strawberry, chocolate candy</i>	
Pro Kugel <i>each scoop</i>	4.00
Schlagrahm <i>whipped cream</i>	2.00

### Softdrinks\*

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	35 cl	3.00
	50 cl	4.50
Apfelsaft	30 cl	3.50
Apfelschorle	30 cl	3.00
Eistee	30 cl	3.50
Sinalco	33 cl	4.50
Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	4.50
Elmer Citro	33 cl	4.50
Schweppes Tonic oder Lemon	20 cl	4.50
Orangensaft, Tomatensaft	20 cl	4.00
Sirup	20 cl	2.50
Leitungswasser	50 cl	2.00

### Bier\*

Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	4.50
Feldschlösschen Schlossgold	alkoholfrei 33 cl	4.50

\* CHF 1.50 Reduktion für Bewohnerinnen und Bewohner

### Weisswein

Efrat, dry white wine, Judean Hills, Israel	75 cl	29.90
Teperberg, Impression Chardonnay, Israel	75 cl	34.00
Goose Bay, Sauvignon Blanc, Neuseeland	75 cl	47.50

### Offene Weissweine

Efrat, dry white wine, Judean Hills, Israel	10 cl	6.00
---	-------	------

### Rotwein

Efrat, dry red wine, Judean Hills, Israel	75 cl	29.90
Teperberg, Impression Cabernet Sauvignon, Israel	75 cl	34.00
Teperberg, Reserve Merlot, Israel	75 cl	48.00

### Offene Rotweine

Efrat, dry red wine, Judean Hills, Israel	10 cl	6.00
---	-------	------

### Prosecco

Bartenura, brut Italien	75 cl	35.00
----------------------------	-------	-------

## Kaffee und Tee\*

Café Crème	4.50
Espresso	4.50
Espresso doppelt	5.50
Espresso Macchiato	4.50
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.50
Schale	4.50
Heisse Schokolade oder kalte Schokolade	4.50
Tee, verschiedene Sorten	3.00

\* CHF 1.50 Reduktion für Bewohnerinnen und Bewohner

## Adresse

Restaurant Holbeinhof Basel  
Leimenstrasse 67  
4051 Basel

Tel.: 061 270 68 10 Für Reservationen  
Fax: 061 270 68 00  
Mail: [info@holbeinhof.ch](mailto:info@holbeinhof.ch)

## Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag - 10 bis 18 Uhr  
Freitag - 10 bis 17 Uhr \*  
Samstag - geschlossen  
Sonntag - 10 bis 17 Uhr

\*November – Januar bis 16 Uhr

Warme Gerichte servieren wir Ihnen von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr.