



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
Pide mit Spinat und Fetakäse <i>pide with spinach and feta cheese</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
Tomatencremesuppe mit Ratatouillegemüse <i>tomatocreamsoup with ratatouille vegetables</i>	10.50
Klare Gemüsebouillon mit gefüllten Teigwaren <i>clear vegetables soup with stuffed pasta</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 grünen Spargeln (geschnitten) und cremigem Käse <i>hash browns with green asparagus (sliced) and creamy cheese</i>	19.50
Goldbraune Butterrösti mit grünen Spargeln (geschnitten), cremigem Käse und zwei Spiegeleiern <i>hash browns with green asparagus (sliced), creamy cheese and two fried eggs</i>	21.50
Hausgemachte Lasagne mit saisonalem Gemüse Tomaten-Bechamelsauce <i>homemade vegetable lasagne</i>	21.50

Fischgericht/Fish dishes

Eglifilets im Backteig mit Limettenmayonnaise Pommes Frites und dreierlei Karotten <i>crispy fish (egli filet) with a lemonmayonnaise french fries and three different carrots</i>	27.50
Grillierte Wolfsbarschfilets mit BBQ- Sauce Kartoffelecken und Peperonata <i>grilled sea bass with BBQ-sauce potato wedges and peperonata</i>	29.50

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
Funghi 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,</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
Apfelsprudel	30 cl	3.50
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, Grapefruitsaft	20 cl	4.00
Sirup	20 cl	2.50

Bier*

Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	4.50
Feldschlösschen Schlossgold	alkoholfrei 33 cl	4.50

* CHF 1.50 Reduktion für Bewohnerinnen und Bewohner

Weisswein

Teperberg, Vision Sauvignon blanc, Israel	75 cl	29.90
Teperberg, Impression Chardonnay, Israel	75 cl	34.00
Goose Bay, Sauvignon Blanc, Neuseeland	75 cl	47.50

Offene Weissweine

Teperberg, Vision Sauvignon blanc, 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

Öffnungszeiten:

Sonntag bis Freitag* 9 bis 17 Uhr
Samstag geschlossen

*November – Januar bis 16 Uhr

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