

holstein's

Einfach genießen!

Im Restaurant Holstein's servieren wir Ihnen eine moderne Fusionsküche – altbewährtes aus dem Norden, gepaart mit internationalen Spezialitäten, die unser Küchenchef, Sascha Hamp, und sein Team, für Sie kreiert hat!

Erleben Sie in unserem Restaurant Holstein's hausgemachte, norddeutsche und internationale Gerichte, die mit saisonalen Zutaten modern und frisch für Sie und Ihre Gäste zubereitet angerichtet werden.

Ein traumhafter Blick auf die Ostsee ist hier zu jeder Tageszeit für Sie und Ihre Gäste inklusive, besonders im Sommer von unserer großzügigen Terrasse! Genießen Sie unbeschwerte kulinarische Momente!

Seien Sie unser Gast, fühlen Sie sich wohl und vergessen Sie für einen Augenblick die Hektik des Alltags.

Diese Speisekarte gilt von Montag bis Sonntag von 18.00 bis 23.00 Uhr (Ihre Bestellungen aus der Speisekarte nehmen wir bis 21.30 Uhr entgegen).

Für den Fall, dass Unverträglichkeiten oder Allergien vorliegen, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Eine separate Speisekarte mit den ausschreibungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen liegt für Sie vor.

Unser Küchenchef, Sascha Hamp, empfiehlt Ihnen:

Kleiner Gruß aus der Küche

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Leche de Tigre, Staudensellerie und Gurken-Limetten Sorbet

Parmesanschaumsüppchen mit gebackener Ochschwanz-Praline und Kerbel-Öl

U.S. Flank Steak mit Whiskey-BBQ Lack

Mini-Mais, Pfifferlinge und geräucherte Kartoffeln

„Mara de Bois“ Walderdbeere-Schokoladen-Parfait mit Lemon Curd und Essenz von der Erdbeere

Alles muss stimmen: Für einen gelungenen Abend darf man nichts dem Zufall überlassen. Und daher achten wir bei allen Zutaten auf Nachhaltigkeit, Herkunft und erwiesene Qualität. Dies gilt nicht nur für die Speisen, sondern auch ganz besonders für die Weinauswahl.

als 3-Gang-Menü à € 69,00 (ohne Parmesanschaumsüppchen)

als 4-Gang-Menü à € 89,00

Korrespondierende Weinbegleitung zu 3-Gängen à € 34,00

zu 4-Gängen à € 44,00

Vorspeisen

Handgerolltes knuspriges Knäckebrot mit Schinkencreme und Thunfisch-Kaperncreme	€ Fünf
Bunter Wildkräutersalat mit Balsamico-Vinaigrette, Croûtons und gebratenen Pfifferlingen zusätzlich mit Ziegenfrischkäse zusätzlich mit 3 gebratenen Black Tiger Garnelen	€ Vierzehn neunzig € plus Sechs € plus Neun
Carpaccio vom Rinderfilet mit Dijonsenf und Trüffelöl an Rucola, Pfifferlingen und Parmesan	€ Neunzehn neunzig
Ceviche vom Wolfsbarsch Leche de Tigre, Staudensellerie und Gurken-Limetten Sorbet	€ Einundzwanzig neunzig
Fin de Claire Austern auf Eis serviert mit Chesterbrot und Zitrone, natur oder mit Apfel-Estragon-Vinaigrette	pro Stück € Sechsfünfzig

Suppen

Travemünder Fischsuppe mit gebratenen Edelfischen, Brotchips und Safran-Aioli	€ Zwölf neunzig
Pfifferling Cremesüppchen mit gebratenen Pfifferlingen und Croûtons	€ Elf neunzig
Parmesanschaumsüppchen mit gebackener Ochschwanz-Praline und Kerbel-Öl	€ Fünfzehn neunzig

Vegetarisch/Vegan

**Vegane Wildreis-Bowl mit geröstetem Tofu
an Currysauce, Koriander und buntem Gemüse**

€ Sechszwanzig

**Gefüllte und confierte Zucchini mit Fregola Sarda und Deichkäse
an Safransauce und Ratatouille**

€ Achtundzwanzig

**Offene Lasagne mit Pfifferlingen und Artischocken
an Parmesanschaum, getrockneten Tomaten und Sommertrüffel**

€ Zweiunddreißig

Hauptspeisen

**Eine Portion gebratene Pfifferlinge (125g Rohgewicht) mit Zwiebeln,
Tomaten und Frühlauch verfeinert, an hausgemachtem Kartoffelrösti und Rosmarinjus**

€ Fünfundzwanzig neunzig

zusätzlich:

mit Rührei

€ Achtundzwanzig neunzig

mit einem Kalbsschnitzel

€ Vierunddreißig neunzig

mit gebratenem Lachsfilet (120g)

€ Achtunddreißig neunzig

mit gebratenem Kalbsrücken (160g)

€ Fünfundvierzig neunzig

Fisch

**Frische Travemünder Kutterscholle „Müllerin“ mit Butterkartoffeln und Gurkensalat
alternativ als „Finkenwerder Art“
oder mit Nordseekrabben**

**€ Neunundzwanzig
€ Vierunddreißig
€ Neununddreißig**

**Gegrillter Cube vom Gelbflossen-Thunfisch
im Teriyaki Sud, grünem Spargel, Rucola und Röstkartoffel**

€ Achtunddreißig

**Filet vom Seeteufel mit Safransauce
an Parmaschinken, Ratatouille und Fregola Sarda**

€ Zweiundvierzig

**Ganze Seeszunge in der Salzkruste gegart, am Tisch filetiert
(Zubereitungszeit mindestens 45 Minuten)
mit zerlassener Butter, Nordseekrabben, Wildkräutersalat und Petersilien-Kartoffeln**

€ Fünfundsechzig

Fleisch

**Gebratene Kalbsleber mit Roter Zwiebeljus
an karamellisierten Apfel-Parisien und Röstzwiebelcreme**

€ Zweiunddreißig

**U.S. Flank Steak mit Whiskey-BBQ Lack
Mini-Mais, Pfifferlinge und geräucherte Kartoffeln**

€ Sechsendvierzig

**Hirschrücken mit gebackener Holunderblüte
an Fichtensprossen-Jus, Steinpilze und Moosbrot-Soufflé**

€ Achtundvierzig

Unsere ATLANTIC Klassiker



Caesar Salat mit Croûtons an gebratener Maishähnchenbrust, Bacon, Kirschtomate, gebackenen Kapern und Parmesan		€ Dreiundzwanzig neunzig
alternativ auch vegetarisch (ohne Hähnchenbrust und Bacon)		€ Fünfzehn
Clubsandwich mit gebratener Putenbrust, Spiegelei, Blattsalat, Strauchtomate, geröstetem Speck und Pommes Frites		€ Fünfundzwanzig
Luftig paniertes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Bratkartoffeln		€ Dreißig
Rinderfilet von der Holsteiner Färse (200g) an sautiertem Babyspinat und Pommes Frites		€ Achtundvierzig
Desserts und Käse		
Hausgemachtes Sorbet oder Eis nach Tagesangebot	je Kugel	€ Drei fünfzig
zusätzlich mit Sekt aufgegossen	0,1 l	€ plus Acht fünfzig
zusätzlich mit Taittinger Champagner aufgegossen	0,1 l	€ plus Einundzwanzig
„Mara de Bois“ Walderdbeere-Schokoladen-Parfait mit Lemon Curd und Essenz von der Erdbeere		€ Achtzehn neunzig
ATLANTIC Dessert Variation mit hausgemachten Desserts aus unserer Patisserie		€ Sechzehn
Geliertes Holunderblütensüppchen, frische Beeren und Champagner Sorbet		€ Vierzehn neunzig
Auswahl von der Holsteiner Käsestraße mit Chutney, Feigensenf und Früchtebrot		€ Neunzehn

Für unsere kleinen Gäste

Nemo's Abendbrot Vollkornbrot mit Käse oder Schinken, Ei, Tomate Paprika und Gurke	€ Fünf
Klabautermannteller Kleines Kalbsschnitzel mit Kartoffeln und Gemüse	€ Zwölf neunzig
Matrosenleckerei Nudeln mit Tomatensauce	€ Sieben
Neptun's Lieblingsgericht Fischfilet mit Kartoffelpüree und Gemüse	€ Neun neunzig
Piratenteller Teller mit Besteck, um den Teller der Eltern zu plündern	€ Null
Vitaminfeuerwerk Frischer Obstsalat und eine kleine Kugel Eis	€ Fünf neunzig