

# 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, für Sie kreiert hat!

Erleben Sie in unserem Restaurant Holstein's hausgemachte, norddeutsche und internationale Gerichte, die mit saisonalen Zutaten modern und frisch 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!

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

Diese Speisekarte gilt von Montag bis Samstag von 17.30 bis 22.00 Uhr (Ihre letzte Bestellung aus der Speisekarte nehmen wir bis 21.00 Uhr entgegen). Bitte beachten Sie, dass der Zugang in das Restaurant nur mit Einhaltung und Nachweispflicht der aktuellen 3G – Regel möglich ist und unser Restaurant Holstein's um 23.00 Uhr schließt.

Nachfolgend geben wir Ihnen eine Erklärung zu den bei jedem Gericht angeführten Inhaltsstoffen, für den Fall, dass Unverträglichkeiten oder Allergien vorliegen:

1. Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milchprodukte, 8. Schalenfrüchte und Nüsse, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid, 13. Lupine, 14. Weichtiere

Unser Küchenchef, Sascha Hamp, empfiehlt Ihnen:

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Praline von der Gänsestopfleber mit Gewürzknusper, Rote Bete und Feige (1, 8, 12)

\*\*\*

Consommé von der Gans mit Wurzelgemüse und Kürbis-Ravioli (3, 7, 9, 12)

\*\*\*

Knusprige Martinsgans (Brust und Keule) an Orangen-Beifuß Jus mit Apfel-Rotkohl und Serviettenknödel (1, 3, 7, 8, 9, 12)

\*\*\*

Cappuccino Eis Parfait mit Nusskrokant und Pflaumenragout (3, 7, 8, 12)

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

als 3-Gang-Menü à 49,00 € (ohne Gänsestopfleber)  
als 4-Gang-Menü à 69,00 €

Korrespondierende Weinbegleitung zu 3-Gängen à 34,00 €  
zu 4-Gängen à 44,00 €

## Vorspeisen

<b>Feldsalat in getrüffelter Vinaigrette mit Granatapfel und Croutons (Vegan)</b> (1, 6, 8, 12)	<b>€ Zwölf fünfzig</b>
<b>Zweierlei von der Jakobsmuschel in der Schale serviert</b> (6, 7, 9, 12, 14) <b>Tatar und gebraten, Orangen-Fenchel-Salat, Krustentierschaum, Paprika-Chutney und Katenschinken</b>	<b>€ Neunzehn fünfzig</b>
<b>Praline von der Gänsestopfleber im Gewürzknusper, Rote Bete und Feige</b> (1, 8, 12)	<b>€ Dreiundzwanzig</b>
<b>Rote Bete Carpaccio mit Balsamico-Himbeere-Vinaigrette</b> (7, 12) <b>mit gratiniertem Ziegenfrischkäse und Rucola</b>	<b>€ Vierzehn fünfzig</b>

## Suppen

<b>Travemünder Fischsuppe mit gebratenen Edelfischen und Brot Chip</b> (1, 3, 4, 9, 12)	<b>€ Zwölf fünfzig</b>
<b>Consommé von der Gans mit Wurzelgemüse und Kürbis-Ravioli</b> (1, 3, 7, 9, 12)	<b>€ Dreizehn fünfzig</b>
<b>Cappuccino von Waldpilzen, gebratene Pilze, Zwiebel-Croutons (Vegan)</b> (9, 12)	<b>€ Zwölf</b>

## Vegetarisch

<b>Dreierlei von Wurzeln (Lila Karottencreme, Pastinaken Strudel, eingelegte Steckrübe)</b> (1, 9, 12) <b>mit Soja-Gewürzjoghurt und gebratenen Waldpilzen (Vegan)</b>	<b>€ Einundzwanzig</b>
<b>Frische Tagliarini mit Herbsttrüffel</b> (1, 3, 6, 7, 8, 9, 12) <b>gezupftem Ziegenfrischkäse, Baby-Spinat und Kürbiskernöl</b>	<b>€ Achtundzwanzig</b>

## Hauptspeisen

### Fisch

**Frische Scholle „Müllerin“ mit Butterkartoffeln und Gurkensalat** (1, 4, 7)  
**alternativ mit Speck** (1, 4, 7)  
**oder mit Nordseekrabben** (1, 2, 4, 7)

€ Zweiundzwanzig fünfzig  
€ Vierundzwanzig fünfzig  
€ Neunundzwanzig fünfzig

**„Lust auf mehr Meer“:**

**Pochierte Seeszunge mit Krabben-Butter, im Kapern-Sardellensud** (2, 4, 7, 9, 12)  
**Algen, Seetrauben und Brandade** (2, 4, 7, 9, 12)

€ Sechsendvierzig

**Ganzer Steinbutt - im Salzteig gegart (Zubereitungszeit ca. 45 Minuten)**  
**geräucherter Rogen, gerösteter Blumenkohl und Kürbis-Gnocchi** (1, 3, 4, 7, 9, 12)

für 2 Personen € Fünfundneunzig

### Fleisch

**Geschmorte Rinderschulter vom U.S Prime Beef**  
**mit Portweinjus, Steckrübe und Rote Bete Graupen** (1, 7, 9, 12)

€ Sechsendzwanzig

**Knusprige Martinsgans (Brust und Keule) an Orangen-Beifuß Jus,**  
**mit Apfel-Rotkohl und Serviettenknödel** (1, 3, 7, 8, 9, 12)

€ Sechsenddreißig

**Gratinierter Rehbock mit Haselnusskruste an Wachholderjus,**  
**gebratene Waldpilze, Rosenkohlpüree** (1, 7, 8, 9, 12)

€ Achtunddreißig

**„Kalb vom Kopf bis Fuß“**

**(Backe, Filet, Bries, Stelze) mit Schmorzwiebel, Wurzeln und Kürbis-Gnocchi** (1, 3, 7, 9, 12)

€ Zweiundvierzig

Unsere ATLANTIC Klassiker



**Caesar Salat** (1, 7, 10, 12) € Achtzehn neunzig  
mit gebratener Hähnchenbrust, Bacon und Kirschtomate

**Clubsandwich** (1, 3, 7, 12) € Zweiundzwanzig  
mit gebratener Putenbrust, Blattsalat, Strauchtomate, Speck und Pommes Frites

**Luftig paniertes Wiener Kalbsschnitzel** (1, 3, 7, 12) € Sechszwanzig neunzig  
mit Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat und Christo-Zitrone

**Rinderfilet von der Holsteiner Färse 200g** (7, 9, 12) € Vierzig  
an sautiertem Babyspinat und Pommes Frites

**Desserts und Käse**

**Lauwarme Apfel Tarte mit Calvados Espuma und Zimteis** (1, 3, 7, 8, 12) € zwölf fünfzig

**Cappuccino Eis Parfait mit Nusskrokant und Pflaumenragout** (1, 3, 7, 8, 12) € Vierzehn fünfzig

**ATLANTIC Dessert Variation mit hausgemachten Desserts aus unserer Patisserie** (1, 3, 7, 8, 12) € Sechszehn

**Auswahl von der Holsteiner Käsestraße** (1,7,8) € Siebzehn  
mit Chutney von der getrockneten Aprikose und Früchtebrot

Für unsere kleinen Gäste

**Nemo's Abendbrot**

Vollkornbrot (1, 3, 7, 12)  
mit Käse oder Schinken, Ei, Tomate  
Paprika und Gurke

€ Vier

**Klabautermannteller**

Kleines Kalbsschnitzel (1, 3, 7)  
mit Kartoffeln und Gemüse

€ Neun fünfzig

**Matrosenleckerei**

Nudeln (1, 3, 7, 9)  
mit Tomatensauce

€ Sechs

**Neptun's Lieblingsgericht**

Fischfilet (1, 4, 7)  
mit Kartoffelpüree und Gemüse

€ Acht fünfzig

**Piranteller**

Piranteller  
Teller mit Besteck, um den Teller  
der Eltern zu plündern

€ Null

**Vitaminfeuerwerk**

Frischer Obstsalat (7, 13)  
und eine kleine Kugel Eis

€ Vier fünfzig