

# PIER 16

Liebe Gäste und  
Freunde des P I E R 16,

das Team des ATLANTIC Hotel Kiel heißt Sie herzlich willkommen in  
unserem Restaurant P I E R 16.

Seit 2012 sind wir dabei:



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

Frische Lebensmittel aus der Region zu genießen und bewusst etwas für die eigene  
Gesundheit zu tun, dafür stehen wir – jetzt als Mitgliedsbetrieb bei  
FEINHEIMISCH.

FEINHEIMISCH – Genuss aus Schleswig-Holstein  
Für uns eine Ehre und eine Verpflichtung!

Viele unserer 16 Gerichte sind auch als  
Vorspeisen-Portion erhältlich:  
Zum Probieren, für den „kleinen Hunger“ oder „einfach mal so“...

Ihre Gastgeber  
Frank Blasberg, Direktor ATLANTIC Hotel Kiel und sein Team

## Suppen und Terrinen

**Kraftbrühe vom Eidertaler Auerochsen  
mit Salzauer Pilzen**

€ 6,50 als Vorspeise                      € 11,50 als Terrine

**Kieler Kartoffelsuppe mit Lauchpesto**

€ 7,- als Vorspeise                      € 12,50 als Terrine

## Salate und Vorspeisen

**Kräutersalat mit Rucola, karamellisierten Birnen,  
Walnussdressing und lauwarmem Ziegenkäse**

€ 9,- als Vorspeise                      € 13,50 als Hauptgang

**Fangfrische Maischolle mit marinierten Tomaten  
und einer Beilage Ihrer Wahl**

€ 12,50 als Vorspeise                      € 17,50 als Hauptgang

## ATLANTIC Klassiker

**Beef Caesars Salat<sup>2,3,15,16</sup>  
mit rosa gegrillten und pikant marinierten  
Rindfleischstreifen, Parmesandressing und Crôutons**

€ 11,50 als Vorspeise                      € 16,50 als Hauptgang

**Spaghetti mit gebratenen Artischocken,  
Tomaten, roter Zwiebel und Parmesan<sup>2,16</sup>**

€ 10,50 als Vorspeise                      € 15,50 als Hauptgang

**Schollenfilet mit Senfsauce,  
Spinat und Salzkartoffeln**

€ 12,50 als Vorspeise                      € 17,50 als Hauptgang

**Wiener Schnitzel  
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat**

€ 13,50 als Vorspeise                      € 19,00 als Hauptgang

## Fleischeslust

**Medaillons vom Holsteiner Schweinefilet  
unter einer Nuss-Kürbiskruste  
mit Selleriepüree und Wacholdersauce**

€ 12,50 als Vorspeise

€ 17,50 als Hauptgang

**ATLANTIC Surf ´n Turf**

**Entrecôte vom Husumer Rind, 180g Rohgewicht  
mit Krabben-Kräuterbutter und Zwiebelmarmelade<sup>2</sup>**

€ 22,-

**Steak vom Holsteiner Kalb**

**auf Salzauer Pilz-Zwiebelgemüse mit Bärlauchbutter**

€ 14,- 100 g Rohgewicht

€ 22,50 180 g Rohgewicht

**Filetsteak vom heimischen Rind**

**mit geschwenkten Zuckerschoten und Rotspoonjus<sup>1</sup>**

€ 15,- 100 g Rohgewicht

€ 24,- 180 g Rohgewicht

**Holsteiner Deichlammrücken unter der Kräuterkruste  
mit geschmortem Gemüse**

€ 24,50

## Aus Neptuns Reich

Wir servieren in unserem Restaurant nur Fisch aus nachhaltiger Fischerei.

**Sarlsruener Goldforelle im Ganzen gebraten  
mit sautiertem Portulak**

€ 16,50

**Hamburger Pannfisch mit einer milden Senfsauce  
und Blattsalatvariationen**

€ 18,50

**Gebratenes Filet vom Wildlachs  
auf Wurzelgemüse und Petersiliensauce**

€ 13,50 als Vorspeise

€ 19,- als Hauptgang

## Ihre Beilage nach Wahl

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <sup>2,4,8</sup>

Hausgemachte Kartoffelrösti

Serviettenknödel von der Kieler Semmel

Kartoffelpüree

Vollkornreis

## Desserts

**„Kieler Förtchen“**

**Schleswig-Holsteinische Poffertjes**

**mit warmer Stachelbeergrütze und Vanilleeis**

€ 6,-

**Dreierlei vom Rhabarber**

-Kompott, Parfait und Küchlein-

€ 6,50

**Crème Brûlée mit Birnenkompott**

€ 7,50

**Auswahl von Husumer Rohmilchkäsen mit Birnensenf <sup>1,3</sup>**

€ 6,50 als kleine Portion

€ 9,50

## Spargelzeit im ATLANTIC Hotel Kiel

---

Spargelsamtsuppe mit Spargelspitzen und Nordseekrabben	€ 7,50
Holsteiner Stangenspargel 500 Gramm Rohgewicht pro Person mit neuen Kartoffeln oder Kartoffelrösti, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	€ 15,-
<b>Mögliche Beilagen nach Ihrer Wahl</b>	
Holsteiner Katenschinken	€ 6,-
Gebratene Hähnchenbrust	€ 8,-
Lachsforellenfilet aus der Kieler Förde	€ 9,-
Kieler Kalbsschnitzel	€ 8,-
Graved Lachs	€ 6,-
Erdbeer-Panna-Cotta auf Vanillebiskuit mit Joghurteis	€ 6,50

## Unsere Empfehlung zum Spargel

---

### Zum Einstieg

Aperol Spritz	€ 7,50
Prosecco mit Hibiskusblüte	€ 7,50

### Weine

2011 Weißer Burgunder Pfaffmann, Pfalz	0,2l € 6,00 0,75l € 22,-
Eindrucksvolles Aroma, kombiniert aus Noten von feinen Mirabellen und frischen Kräutern; Zitronenmelisse, fast wie eine bunte Blumenwiese, am Gaumen eher würzig, Noten von Sahnecaramel	
2010 Grauburgunder Burg Ravensburg, Baden	0,75l € 24,-
Ein feinerherber Melonenduft und eine fruchtbetonte Würze leiten ein elegantes Säurespiel ein. Dieser Grauburgunder begleitet vorzugsweise Salate und Fisch, passt aber auch zu Pasta und weißem Fleisch.	

### Vic Hammond:

“Bergwerke, Spargel, Kartoffeln und alte Adelsgeschlechter  
haben eins gemeinsam:  
Das Beste von ihnen ruht unter der Erde.”