

holstein's

Einfach genießen!

Im Restaurant Holstein's servieren wir Ihnen eine moderne Fusionsküche – altbewährtes aus dem Norden, gepaart mit internationalen Spezialitäten, die unser Küchenteam 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 und 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 täglich von 18.00 bis 23.00 Uhr und nur von Freitag bis Sonntag auch von 12:30 bis 14:30 Uhr. (Ihre Bestellungen aus der Speisekarte nehmen wir mittags bis 14:00 Uhr und abends 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 Küchenteam empfiehlt Ihnen:

Kleiner Gruß aus der Küche

„Himmel und Äd“ mal anders
Milles feuilles von Entenstopfleber und Blutwurst
mit karamellisierten Äpfeln und Vanillepüree

Zitronengras-Kokosschaum mit Teriyaki-Thunfisch und Ananas-Chutney

U.S. Roastbeef „Greater Omaha “
an Schmorzwiebel, Kürbis-Chutney und gebackenem Kartoffel-Trüffel-Cube

Valrhona Nougat-Törtchen mit Lübecker Marzipan, Dulce de Leche, Nashi-Birne und Yuzu-Sorbet

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 € 86,00 (ohne Milles feuilles)
als 4-Gang-Menü à € 109,00

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

Vorspeisen

Frischer Feldsalat mit Kürbis-Vinaigrette
Croûtons, gerösteten Kernen und eingelegten Feigen

€ Vierzehn neunzig

zusätzlich mit italienischen Büffel-Mozzarella
zusätzlich mit gebratenen Waldpilzen

€ plus Acht
€ plus Sieben zehn

Zweierlei vom Wild
hausgemachte Terrine und gebackene Praline
mit Gewürzorange, Preiselbeere-Gel und Selleriecreme

€ Einundzwanzig

„Himmel und Äd“ mal anders
Milles feuilles von Entenstopfleber und Blutwurst
mit karamellisierten Äpfeln und Vanillepüree

€ Achtundzwanzig

Carpaccio vom leicht gebeizten Fjord Lachs
mit Blutorange-Vinaigrette, Lachs Kaviar aus dem Hause Altona Kaviar und Feldsalat

€ Neunzehn neunzig

Suppen

Klare Travemünder Fischsuppe mit gebratenen Edelfischen, Brotchips und Safran-Aioli € Fünfzehn neunzig

Geschäumtes Petersilienwurzelsüppchen mit gebackener Gewürz-Couscous Praline € Dreizehn neunzig

Zitronengras-Kokosschaum mit Teriyaki-Thunfisch und Ananas-Chili-Chutney € Vierundzwanzig

Vegetarisch und vegan

Vegan geschmorte Süßkartoffel € Zweiunddreißig
an Soja-Gewürz-Joghurt, Schmorzwiebel und Kürbis-Chutney

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Trüffel-Espuma € Achtunddreißig
an Baby-Spinat, pochiertem Ei, Parmesan und Wintertrüffel

Cremiges Kartoffel-Risotto € Fünfunddreißig neunzig
an Rucola, Schwarzbrot-Crumble und eingelegten Rübchen

Hauptspeisen

Fisch

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

€ Vierunddreißig neunzig
€ Neununddreißig neunzig
€ Vierundvierzig neunzig

Pochiertes Filet vom Skrei (Winterkabeljau)
an Ochsenbäckchen-Ragout, Rosenkohl und Grünkohlcreme

€ Sechsvierzig neunzig

Hausgemachter Cannelloni von Seezunge und Hummer
an Safranschaum, Fenchel, Karotte und wildem Brokkoli

€ Achtundfünfzig

Fleisch

U.S. Roastbeef „Greater Omaha“
an Schmorzwiebel, Kürbis-Chutney und gebackenem Kartoffel-Trüffel-Cube

€ Sechsvierzig neunzig

Rosa gebratene Entenbrust mit Portweinjus
an eingelegten Rübchen und Kartoffel-Risotto

€ Zweiundvierzig

Short-Rib vom Holsteiner Rind à la Johann Lafer zubereitet
an Topinambur, Fingermöhren und Quinoa

€ Zweiundvierzig

Dry Aged Kalbs-Kotelett (am Tisch tranchiert)
mit frischem Wintertrüffel, wildem Brokkoli und Kartoffelküchlein

pro Person € Achtundsechzig

Unsere ATLANTIC Klassiker



Caesar Salat mit Croûtons

- an gebratener Maishähnchenbrust, Bacon, Kirschtomate, gebackenen Kapern und Parmesan
- alternativ mit 4 Black Tiger Garnelen cal. 8/12 (ohne Maishähnchenbrust und Bacon)
- oder vegetarisch (ohne Hähnchenbrust, Garnelen und Bacon)

€ Siebenundzwanzig neunzig
€ Vierunddreißig neunzig
€ Siebzehn neunzig

Clubsandwich

mit gebratener Putenbrust, Spiegelei, Blattsalat, Strauchtomate, geröstetem Speck und Pommes Frites

€ Achtundzwanzig neunzig

Luftig paniertes Wiener Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Vanillemöhren und Petersilien-Kartoffeln

€ Vierunddreißig neunzig

Rinderfilet von der Holsteiner Färse (200g)

an sautiertem Babyspinat und Pommes Frites

€ Vierundfünfzig neunzig

Desserts und Käse

Hausgemachtes Sorbet oder Eis nach Tagesangebot

zusätzlich mit Sekt aufgegossen

zusätzlich mit Taittinger Champagner aufgegossen

je Kugel

0,1 l

0,1 l

€ Vier

€ plus Achtfünzig

€ plus Einundzwanzig

Valrhona Nougat-Törtchen mit Marzipan, Dulce de Leche, Nashi-Birne und Yuzu-Sorbet

€ Einundzwanzig neunzig

ATLANTIC Dessert Variation mit hausgemachten Desserts aus unserer Patisserie

€ Achtzehn neunzig

Espresso Crème Brûlée mit hausgemachtem Vanilleeis und Beeren

€ Siebzehn

Käseauswahl von der Holsteiner Käsestraße: 500km Genuss auf der Spur

€ Einundzwanzig neunzig

Für unsere kleinen Gäste

Nemo's Abendbrot

Vollkornbrot

mit Käse oder Schinken, Ei, Tomate

Paprika und Gurke

€ Sechs

Klabautermannteller

Kleines Kalbsschnitzel

mit Kartoffeln und Gemüse

€ Fünfzehn

Matrosenleckerei

Nudeln

mit Tomatensauce

€ Acht

Neptun's Lieblingsgericht

Fischfilet

mit Kartoffelpüree und Gemüse

€ Zwölf

Piratenteller

Teller mit Besteck, um den Teller

der Eltern zu plündern

€ Null

Vitaminfeuerwerk

Frischer Obstsalat

und eine kleine Kugel Eis

€ Fünf neunzig