

# 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!

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 12.30 bis 14.30 Uhr. (Ihre Bestellungen aus dieser Speisekarte nehmen wir bis 14.00 Uhr entgegen). Innerhalb der Woche, von Montag bis Freitag, servieren wir Ihnen Gerichte aus unserer Snackkarte (von 14.00 bis 17.00 Uhr).

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.

## Vorspeisen

Handgerolltes knuspriges Knäckebrot mit Schinkencreme und Thunfisch-Kaperncreme

€ Fünf

Bunter Wildkräutersalat mit Balsamico-Vinaigrette, Croûtons und gebratenen Pfifferlingen

€ Vierzehn neunzig

zusätzlich mit Ziegenfrischkäse

€ plus Sechs

zusätzlich mit 3 gebratenen Black Tiger Garnelen

€ plus Neun

Carpaccio vom Rinderfilet mit Dijonsenf und Trüffelöl  
an Rucola, Pfifferlingen und Parmesan

€ Neunzehn 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

## **Vegetarisch/Vegan**

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

**€ Sechszwanzig**

**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**

**„Catch of the day“  
Gebratene Fischvariation, an Ratatouille und Fregola Sarda**

**€ Zweiunddreißig**

## **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**

**Geschnetzeltes vom Rinderfilet  
an buntem Gemüse und Kartoffelstampf**

**€ Vierunddreißig**

## 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 Fruchtbrot		€ Neunzehn

## **Für unsere kleinen Gäste**

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