



Einfach genießen!

Im Restaurant Holstein's servieren wir Ihnen eine moderne Fusionsküche - altbewährtes aus dem Norden, gepaart mit internationalen Spezialitäten!

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 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 18 bis 21 Uhr (Oktober bis Ende März) und von Montag bis Sonntag von 18.00 bis 21.30 Uhr (April bis Ende September).

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

Herzhafte Kürbiszeit

Kürbiscremesuppe vom Muskatkürbis (2,7,9)
mit Geflügelragout und Milchschaum

8,50 €

Kleiner Kürbis-Flammkuchen (1,2,7,9)
mit Schmand, Speck und Petersilie

11,00 €

Marinierter Feldsalat mit Fetakäse (7,10)
Kartoffel-Kürbis-Plätzchen und Granatapfel

12,50 €

Filet von der Edelmaräne (1,4,7,9,12)
auf süß-saurem Kürbisgemüse,
mit Drillingen und Kräuterrahmsauce

19,50 €

Gegrilltes Rumpsteak (7,9,12)
auf Kartoffel-Kürbis-Stampf
mit Brokkoli und Senf-Jus

25,00 €

Kürbismousse auf Kürbiskern-Biskuit (1,3,7,8)
mit Mandel-Rosinen-Florentiner und Zwetschgen-Röster

9,50 €

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Marinierter Spinatsalat <small>(7,9,10)</small> mit Roter Bete, Feigen und Mozzarella | 12,50 € |
| Gamba Pil Pil <small>(1,2,7)</small> 6 Stück gebratene Garnelen mit Paprika, Knoblauch-Chili-Öl und Röstbrot | 16,00 € |
| Carpaccio vom Holsteiner Rind <small>(1,7,10)</small> mit Trüffel-Vinaigrette, Rucolasalat und Grana Padano | 16,00 € |
| 3 Stück gebratene Jakobsmuscheln <small>(1,3,7,9,12,14)</small> an Sepia und Gemüse Nudeln mit Orangenfilets und Balsamico-Vinaigrette | 18,50 € |

Suppen

| | |
|---|---------|
| Consommé vom Weideochsen <small>(1,3,7,9,12)</small> mit Gemüsestreifen und Grießklößchen | 9,50 € |
| Travemünder Fischsuppe <small>(1,2,3,4,7,9,12,14)</small> mit Crôuton und gereiftem Deichkäse | 12,00 € |

Vegetarisch

| | |
|---|---------|
| Gebratene Spinat-Polenta <small>(1,3,7)</small> mit Ofentomaten, Pinienkernen, Melone und Gorgonzola | 12,00 € |
| Gemüse-Curry <small>(5,7,9,11)</small> mit zweierlei Kokos-Reis, Zitronengrasschaum und Koriander | 14,50 € |
| alternativ mit Hähnchenbruststreifen | 16,50 € |

Fisch

| | |
|--|-------------------------------|
| Travemünder Kutterscholle <small>(1,2,4,7)</small> mit Schwenkkartoffeln und Gurkensalat alternativ mit Speck oder mit Krabben | 20,50 € 22,50 € 24,50 € |
| Variation von Seefischen <small>(1,2,4,7,9,12,14)</small> mit Muschel-Risotto, grünem Spargel und Krustentierschaum | 26,50 € |
| Atlantic Steinbutt <small>(1,3,4,7,9,12)</small> mit Blattspinat, Passe Pierre Algen, Fencheltomaten sardischen Nudeln und Wermuthsauce | 31,00 € |

Fleisch & Geflügel

Coq au vin (1,7,9,12)

in Rotwein geschmorte Hähnchenoberkeule
mit Speck, Wurzeln und Perlzwiebeln an Kartoffel-Mousseline

22,50 €

Rinderfiletstreifen (1,3,7,9)

mit Pilzen, Tagliatelle und Gartengemüse

25,00 €

Geschmorte halbe Holsteiner Ente in zwei Gängen (1,3,7,9,12)

Brust mit Rotkohl, Kartoffelknödel und Orangensauce
Keule mit Kürbisgemüse und Semmelknödel

26,50 €

Kalbsbäckchen - Sous vide gegart (Niedrigtemperatur) (1,3,7,9,12)

in Schalotten-Rahm mit Spätzle und allerlei Gemüse

28,50 €

250g Rib Eye Steak (7,9,12)

mit Zuckerschoten, Pilzen, Bratkartoffeln und Jus

29,00 €

ATLANTIC Klassiker



| | |
|--|---------|
| Caesar Salat <small>(1,7,10,12)</small> mit gebratenem Hähnchen, Bacon, Grana Padano, Kirschtomate | 18,90 € |
| Paniertes Kalbsschnitzel <small>(1,3,7,12)</small> mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Gurkensalat | 26,90 € |
| Rinderfilet 200g <small>(7,9,12)</small> an sautiertem Babyspinat und Pommes Frites | 31,00 € |
| Clubsandwich <small>(1,3,7,12)</small> mit Putenbrust, Blattsalat, Strauchtomate, Speck und Pommes | 22,00 € |

Desserts und Käse

| | |
|---|---------|
| Creme Brûlée von der Tahiti-Vanille <small>(3,7,8)</small> mit frischen Beeren und Cassis-Sorbet | 10,50 € |
| Amarettini-Parfait <small>(1,3,7,8,12)</small> und pochierte Portweinbirne, an Maronen-Vanille mousse und Mandelkrokant | 12,50 € |
| Dessert Variation „Atlantic“ <small>(1,3,5,7,8,11,12,13)</small> Auswahl von hausgemachten Desserts, Pralinen und Petit fours | 14,50 € |
| Gratinierter Ziegenkäse <small>(7,8,10)</small> mit Thymianhonig, Pinienkernen und Zupfsalaten | 11,00 € |
| Holsteiner Käsestraße <small>(1,7,8,10,12)</small> mit Feigensenf, Trauben, Brot und Butter | 15,00 € |

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|--|--------|
| Vollkornbrot <small>(1,3,7,12)</small> mit Käse oder Schinken, Ei, Tomate Paprika und Gurke | 3,00 € |
| Kleines Kalbsschnitzel <small>(1,3,7)</small> mit Kartoffeln und Gemüse | 6,50 € |
| Nudeln <small>(1,3,7,9)</small> mit Tomatensauce | 5,00 € |
| Fischfilet <small>(1,4,7)</small> mit Kartoffelpüree und Gemüse | 6,00 € |
| Piratenteller Teller mit Besteck, um den Teller der Eltern zu plündern | 0,00 € |
| Frischer Obstsalat <small>(7,13)</small> und eine kleine Kugel Eis | 3,50 € |