

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! 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 von Montag bis Sonntag von 18.00 bis 23.00 Uhr (Ihre Bestellungen aus der Speisekarte nehmen wir 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 Küchenchef, Sascha Hamp, empfiehlt Ihnen:

Kleiner Gruß aus der Küche

Tatar vom gebeiztem Hamachi-Kingfish
mit Miso, Yuzu und gepuffter Schweine-Schwarte

Krustentierschaumsüppchen mit Safran-Fenchel und Jakobsmuschel-Ravioli

Geschmorter Bug vom Wagyu Rind
an Waldpilzen, geröstetes Minigemüse, Rote Bete-Graupen

Kaffee-Parfait im Schokoladenspitz mit geschmorter Portweinpflaume, Walnuss und Orangenblüteneis

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 € 75,00 (ohne Krustentiersüppchen)
als 4-Gang-Menü à € 95,00

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

Unser ATLANTIC Gans-Menü 2023

Kleiner Gruß aus der Küche

Gebratene Gänseleber auf Confit von roten Zwiebeln
mit Feldsalat und eingelegten Kürbis

€ Achtzehn fünfzig

Consommé von der Gans
mit Dörrobst, gezupftem Fleisch von der Gans und Grießnocke

€ Vierzehn fünfzig

Knusprige holsteinische Gans (Brust und Keule) an fruchtiger Orangenjus
mit Bratapfel, Apfel-Rotkohl und Kartoffelkloß

€ Achtundvierzig

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
an Mango-Kompott und hausgemachtem Bananen-Joghurteis

€ Siebzehn fünfzig

Bestellen Sie einzelne Gänge oder als 4-Gang-Menü à € 69,00 oder als 3-Gang-Menü à € 49,00 (ohne Gänseleber)

Unser besonderes Angebot für Sie – nur auf Vorbestellung:

Eine ganze Gans für 4 Personen (am Tisch tranchiert) Gans à € 195,00

Eine ganze Ente für 2 Personen (am Tisch tranchiert) Ente à € 98,00
an fruchtiger Orangenjus, mit Bratapfel, Apfel-Rotkohl und Kartoffelkloß

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen eine ganze Gans/Ente nur mit verbindlicher Vorbestellung von mindestens einem Tag servieren können!

Vorspeisen

Handgerolltes knuspriges Knäckebrot mit Schinkencreme und Thunfisch-Kaperncreme

€ Fünf

Frischer Feldsalat mit Granatapfel-Kürbiskernöl-Vinaigrette
Croûtons, gerösteten Kernen und gebratenen Kürbis

€ Zwölf neunzig

zusätzlich mit italienischen Bio Büffel-Burrata
zusätzlich mit gebratenen Waldpilzen

€ plus Neun

€ plus Sechs

Carpaccio vom Rinderfilet mit Dijonsenf und Trüffelöl
an Feldsalat, Waldpilzen und gehobeltem Parmesan

€ Neunzehn neunzig

Tatar vom gebeiztem Hamachi-Kingfish
mit Miso, Yuzu und gepuffter Schweine-Schwarte

€ Dreiundzwanzig

Suppen

Travemünder Fischsuppe mit gebratenen Edelfischen, Brotchips und Safran-Aioli

€ Dreizehn neunzig

Vegane Kürbiscremesüppchen mit Kokosmilch verfeinert und gerösteten Kernen

€ Zehn neunzig

Krustentierschaumsüppchen mit Safran-Fenchel und Jakobsmuschel-Ravioli

€ Einundzwanzig neunzig

Vegetarisch/Vegan

**Vegan gebackener Kürbisstrudel mit Cranberrys Sauce
an Soja-Gewürz-Joghurt, Spitzkohl und gebratenen Waldpilzen**

€ Neunundzwanzig

**Fruchtiges Tomaten-Risotto mit Basilikumschaum
an Paprika-Sugo, Mini-Paprika und gebackenem Ziegenfrischkäse**

€ Achtundzwanzig

**Frische Herbsttrüffel-Ricotta Ravioli
mit frischem Trüffel, Wildkräutern und gehobeltem Parmesan**

€ Achtunddreißig

Hauptspeisen

Fisch

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

€ Dreißig
€ Vierunddreißig
€ Neununddreißig

Filet vom weißen Heilbutt
an Buerre-blanc, Schwarzwurzel und geschmortem Kürbis

€ Fünfundvierzig

Gebratener „Black Cod“ schwarzer Kabeljau mit Krustentierschaum
an Babyspinat und Rote Bete-Graupen

€ Neununddreißig

Gratinierter Hummer „Thermidor“
mit Wurzelgemüse, gebackener Praline und violetter Kartoffelsalat

halber Hummer
ganzer Hummer

€ Fünfzig
€ Achtundneunzig

Fleisch

Coq áu vin vom Perlhuhn mit Barolo Jus
an Wurzelgemüse, Perlzwiebeln und Röstkartoffel

€ Zweiunddreißig

Iberisches Schweinefilet im Serrano-Schinken-Mantel
an Spitzkohl und hausgemachten Macaire-Kartoffeln

€ Sechsenddreißig

Geschmorter Bug vom Wagyu Rind
an Waldpilzen, Schwarzwurzel und Rote Bete-Graupen

€ Neunundvierzig

Lammrücken in Kräuteraromen gebraten
mit gebackenem Ziegenfrischkäse, Paprika-Sugo und Olivenstampf

€ Zweiundvierzig

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)

€ Dreiundzwanzig neunzig
€ Neunundzwanzig neunzig
€ 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

zusätzlich mit Sekt aufgegossen

zusätzlich mit Taittinger Champagner aufgegossen

je Kugel

0,1 l

0,1 l

€ Drei fünfzig

€ plus Achtfünfzig

€ plus Einundzwanzig

Kaffee-Parfait im Schokoladenspitz mit geschmorter Portweinpflaume, Walnuss und Orangenblüteneis

€ Achtzehn neunzig

ATLANTIC Dessert Variation mit hausgemachten Desserts aus unserer Patisserie

€ Sechzehn

„Pina Colada“ Crème Brûlée mit weißer Schokolade und Ananassorbet

€ Vierzehn neunzig

Auswahl von der Holsteiner Käsestraße

mit Chutney, Feigensenf und Fruchtbrot

€ Neunzehn

Für unsere kleinen Gäste

Nemo's Abendbrot

Vollkornbrot

mit Käse oder Schinken, Ei, Tomate

Paprika und Gurke

€ Fünf

Klabautermannteller

Kleines Kalbsschnitzel

mit Kartoffeln und Gemüse

€ Zwölf neunzig

Matrosenleckerei

Nudeln

mit Tomatensauce

€ Sieben

Neptun's Lieblingsgericht

Fischfilet

mit Kartoffelpüree und Gemüse

€ Neun neunzig

Piratenteller

Teller mit Besteck, um den Teller

der Eltern zu plündern

€ Null

Vitaminfeuerwerk

Frischer Obstsalat

und eine kleine Kugel Eis

€ Fünf neunzig