

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, 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 18.00 bis 23.00 Uhr (Ihre Bestellungen aus der Speisekarte nehmen wir bis 21.00 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

Geräucherte Heide-Bachforelle mit Kaviar, Skyr, grünem Apfel und Staudensellerie

Kürbiscremesüppchen mit Geflügelragout, gerösteten Kürbiskernen und Dörrobst-Grissini

Gratinierter Hirschrücken mit Haselnusskruste
an Cranberry-Jus, gebratene Quitte, Maronencreme und Kürbis-Schupfnudeln

„Inspiriert von der Mozartkugel“
(Nougat Parfait, Marzipan, Pistazien-Crumble, Sanddorn Sorbet, Eierlikör - Crème Anglaise)

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 € 69,00 (ohne Heide-Forelle)
als 4-Gang-Menü à € 89,00

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

holstein s Unser Gans-Menü 2022

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 Joghurteis

Siebzehn fünfzig

Bestellen Sie einzelne Gänge oder als 4-Gang-Menü à € 79,00 oder als 3-Gang-Menü à € 64,00 (ohne Gänseleber)

Unser besonderes Angebot für Sie – nur auf Vorbestellung:

Eine ganze Gans für 4 Personen (in der Küche tranchiert) à € 195,00

Knusprige ganze holsteinische Gans, an fruchtiger Orangenjus, mit Bratapfel, Apfel-Rotkohl und Kartoffelkloß

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

Vorspeisen

**Frischer Feldsalat in getrüffelter Vinaigrette
mit Granatapfelkernen, Feigen und gezupftem Büffel-Mozzarella**

€ Vierzehn neunzig

**Hausgemachte Wildterriner im Gelee von der Preiselbeere
mit Brioche, Sellerie, schwarzer Walnuss und Orange**

€ Achtzehn neunzig

**Geräucherte Heide-Bachforelle und Kaviar
mit Skyr, grünem Apfel und Staudensellerie**

€ Neunzehn neunzig

Suppen

Travemünder Fischsuppe mit gebratenen Edelfischen, Wurzelgemüse und Brot Chip

€ Zwölf neunzig

Kürbiscremesüppchen mit Geflügelragout, gerösteten Kürbiskernen und Dörrobst-Grissini

€ Vierzehn neunzig

Vegetarisch/Vegan

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen

€ Elf

**Gebratene Kürbis-Schupfnudeln mit Quitte
an Buchenpilzen, Maronencreme und gratiniertem Ziegenfrischkäse**

€ Vierundzwanzig

**Vegane Variation vom geschmorten Sellerie mit Herbsttrüffel
(gebacken, püriert, extrahiert) und Kürbis**

€ Neunundzwanzig

Hauptspeisen

Fisch

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

€ Sechszwanzig neunzig
€ Neunundzwanzig neunzig
€ Vierunddreißig neunzig

Saltimbocca von Seeteufel Bäckchen
an Safransauce, wilder Blumenkohl und Krustentier-Risotto

€ Achtunddreißig

Pochiertes Filet vom Heilbutt im Rotkohlsud
an Schwarzwurzel, Kürbis und Nussbutterpüree

€ Zweiundvierzig

Fleisch

In Soja geschmorter Rinderbraten „Greater Omaha“
an Chinakohl, Shiitake und Mandelkrapfen

€ Vierunddreißig

Coq au Vin vom Mais-Stubenküken
an buntem Wurzelgemüse, Pilzen und Nussbutterpüree

€ Vierunddreißig

Crépinette von Taube und Wachtel mit Herbsttrüffel
an Kürbis und geschmortem Sellerie

€ Fünfundvierzig

Gratinierter Hirschrücken mit Haselnusskruste
mit Cranberry-Jus, Quitte, Maronencreme und Kürbis-Schupfnudeln

€ Neununddreißig

Chateaubriand vom Holsteiner Rind (500g) für 2
mit Trüffel-Béarnaise, buntem Gemüse und Nussbutterpüree (am Tisch tranchiert)

€ Siebenundfünfzig fünfzig pro Person

Unsere ATLANTIC Klassiker



Caesar Salat mit Croûtons an gebratener Hähnchenbrust, Bacon, Kirschtomate, gebackenen Kapern und Parmesan		€ Einundzwanzig neunzig
alternativ auch vegetarisch (ohne Hähnchenbrust und Bacon)		€ Fünfzehn
Clubsandwich mit gebratener Putenbrust, Spiegelei, Blattsalat, Strauchtomate, geröstetem Speck und Pommes Frites		€ Vierundzwanzig
Luftig paniertes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Vanille-Möhren und Petersilien Kartoffeln		€ Achtundzwanzig neunzig
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 Sieben € plus Neunzehn
„Inspiriert von der Mozartkugel“ (siehe unser Abendmenü)		€ Siebzehn neunzig
ATLANTIC Dessert Variation mit hausgemachten Desserts aus unserer Patisserie		€ Sechszehn
Karamellisierte Kürbiscreme, Kumquats und Passionsfruchtsorbet		€ Vierzehn neunzig
Auswahl von der Holsteiner Käsestraße mit Chutney, Feigensenf und Früchtebrot		€ 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