

# 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 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 am Montag und von Mittwoch bis Samstag abends von 18.30 bis 22.00 Uhr sowie nur am Samstag und Sonntag von 12.30 bis 14.30 Uhr (Ihre Bestellungen aus der Speisekarte nehmen wir bis 14.00 bzw. 21.00 Uhr entgegen). Bitte beachten Sie, dass der Zugang in das Restaurant nur mit Einhaltung und Nachweispflicht der „2G – Plus“ - Regel zur Eindämmung der Corona-Pandemie möglich ist. Unser Restaurant Holstein's schließt spätestens um 23.00 Uhr (Sperrstunde).

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

Unser Küchenchef, Sascha Hamp, empfiehlt Ihnen:

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Tranchen von der gebeizten Fjordforelle mit Kaviar, Blutorange und Feldsalat (4, 8, 12)

\*\*\*

Consommé vom Hirsch mit gebratenen Pilzen, gezupftem Hirschrücken, Cranberrys und Grießnocken (1, 3, 7, 9, 12)

\*\*\*

Rinderrücken vom Black Angus Rind „Grether Omaha USA“ mit Senf-Espuma, Grünkohl und Nussbutter-Kartoffel (6, 7, 9, 10, 12)

\*\*\*

Valrhona Nougat Törtchen mit Birne, Marzipan und Eierlikör (1, 3, 5, 7, 8, 12)

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 € 64,00 (ohne Tranche von der Fjordforelle)  
als 4-Gang-Menü à € 78,00

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

## Vorspeisen

<b>Feldsalat in getrüffelnder Vinaigrette mit Granatapfel, Feigen und Croutons (Vegan)</b> (1, 6, 8, 12)	<b>€ Zwölf fünfzig</b>
<b>Carpaccio vom Holsteiner Rinderfilet</b> (3, 7, 10, 12) mit Dijon Senf, Parmesan, Trüffel Mayonnaise und gebackenem Rucola	<b>€ Neunzehn fünfzig</b>
<b>Tranchen von der gebeizten Fjordforelle</b> (4, 8, 12) mit Kaviar, Blutorangen und Feldsalat	<b>€ Achtzehn fünfzig</b>

## Suppen

<b>Travemünder Fischsuppe mit gebratenen Edelfischen und Brot Chip</b> (1, 3, 4, 9, 12)	<b>€ Zwölf fünfzig</b>
<b>Consommé vom Hirsch mit gebratenen Pilzen, gezupftem Hirschrücken, Cranberrys und Grießnocken</b> (1, 3, 7, 9, 12)	<b>€ Vierzehn</b>

## Vegetarisch / Vegan

<b>Veganes Gemüse Risotto mit Wintertrüffel</b> 6, 9, 12) <b>Wurzelgemüse und gebackenem Rucola (Vegan)</b>	<b>€ Neunundzwanzig</b>
<b>Hausgemachte Kürbistortellini mit Kräuter-Pesto</b> (1, 3, 7, 9, 12) mit geschmorter Topinambur und eingelegter Kohlrabi	<b>€ Vierundzwanzig</b>

## Hauptspeisen

### Fisch

**Frische Travemünder Kutterscholle „Müllerin“ mit Butterkartoffeln und Gurkensalat** (1, 4, 7)  
**alternativ als „Finkenwerder Art“** (1, 4, 7)  
**oder mit Nordseekrabben** (1, 2, 4, 7)

€ Vierundzwanzig fünfzig  
€ Sechszwanzig fünfzig  
€ Einunddreißig fünfzig

**Variation vom Hummer** (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 12)  
**pochiert, gestockt, gebacken, flüssig**  
**mit Vanillearomen, Wurzelgemüse und Kürbistortellini**

€ Achtundvierzig

**Auf der Haut gebratenes Filet vom Skrei** (1, 4, 6, 7, 9, 10, 12)  
**mit Senf-Espuma, Grünkohl und Nussbutter-Kartoffel**

€ Siebenundzwanzig

### Fleisch

**Filet vom Wildschwein im Malzbrotmantel** (1, 3, 7, 9, 12)  
**mit Dörrobst, Rosenkohl und Selleriecreme**

€ Achtundzwanzig

**Rinderrücken vom Black Angus Rind „Grether Omaha USA“** (6, 7, 8, 9, 10, 12)  
**mit Senf-Espuma, Grünkohl und Nussbutter-Kartoffel**

€ Zweiundvierzig

**Kalbsfilet mit Wintertrüffeljus** (1, 3, 7, 9, 12)  
**mit geschmorter Petersilienwurzel und Kürbistortellini**

€ Neununddreißig

**zusätzlich mit gebratener Gänsestopfleber** (8)

€ Achtundvierzig

Unsere ATLANTIC Klassiker



**Caesar Salat mit Croutons** (1, 7, 10, 12) € Neunzehn neunzig  
an gebratener Hähnchenbrust, Bacon, Kirschtomate, gebackenen Kapern und Parmesan

alternativ auch vegetarisch ohne Hähnchenbrust und Bacon € Fünfzehn

**Clubsandwich** (1, 3, 7, 12) € Dreiundzwanzig  
mit gebratener Putenbrust, Spiegelei, Blattsalat, Strauchtomate, Speck und Pommes Frites

**Luftig paniertes Wiener Kalbsschnitzel** (1, 3, 7, 12) € Siebenundzwanzig neunzig  
mit Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat und Christo-Zitrone

**Rinderfilet von der Holsteiner Färse 200g** (7, 9, 12) € Zweiundvierzig  
an sautiertem Babyspinat und Pommes Frites

## Desserts und Käse

**Hausgemachtes Sorbet oder Eis nach Tagesangebot** (1, 3, 7, 12) je Kugel € Zwei fünfzig  
zusätzlich mit Sekt aufgegossen (12) 0,1 l plus € Sieben  
zusätzlich mit Taittinger Champagner aufgegossen (12) 0,1 l plus € Neunzehn

**Valrhona Nougat Törtchen mit Birne, Marzipan und Eierlikör** (1, 3, 7, 8, 12) € Sechszehn fünfzig

**ATLANTIC Dessert Variation mit hausgemachten Desserts aus unserer Patisserie** (1, 3, 7, 8, 12) € Sechszehn

**Auswahl von der Holsteiner Käsestraße** (1,7,8) € Siebzehn  
mit Chutney von der getrockneten Aprikose und Fruchtebrot

## Für unsere kleinen Gäste

### **Nemo's Abendbrot**

Vollkornbrot (1, 3, 7, 12)  
mit Käse oder Schinken, Ei, Tomate  
Paprika und Gurke

€ Vier

### **Klabautermannteller**

Kleines Kalbsschnitzel (1, 3, 7)  
mit Kartoffeln und Gemüse

€ Neun fünfzig

### **Matrosenleckerei**

Nudeln (1, 3, 7, 9)  
mit Tomatensauce

€ Sechs

### **Neptun's Lieblingsgericht**

Fischfilet (1, 4, 7)  
mit Kartoffelpüree und Gemüse

€ Acht fünfzig

### **Piratenteller**

Teller mit Besteck, um den Teller  
der Eltern zu plündern

€ Null

### **Vitaminfeuerwerk**

Frischer Obstsalat (7, 13)  
und eine kleine Kugel Eis

€ Vier fünfzig