

holstein's

Einfach genießen!

Im Restaurant Holstein's servieren wir Ihnen eine moderne Fusionsküche – altbewährtes aus dem Norden, gepaart mit internationalen Spezialitäten, die unser Küchenteam 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 und 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 täglich von Montag bis Sonntag von 12:30 bis 14:30 Uhr und 18.00 bis 23.00 Uhr. (Ihre Bestellungen aus der Speisekarte nehmen wir mittags bis 14:00 Uhr und abends 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.

ATLANTIC Spargelkarte

Vorspeise

Bunter Spargelsalat mit Erdbeeren, Cherry Tomaten, Wildkräutern und Vanille-Balsamico Vinaigrette

€ Achtzehn fünfzig

Suppe

Geschäumte Spargelcremesuppe mit buntem Spargel und Kresse

€ Zwölf fünfzig

mit Nordsee-Krabben

€ Sechzehn fünfzig

Hauptgang

Portion deutscher weißer Stangenspargel bissfest serviert

mit neuen Kartoffeln

€ Neunundzwanzig

mit gebackenem Onsen-Ei

€ Zweiunddreißig

mit Holsteiner Koch- und Katenschinken

€ Sechsenddreißig

mit einem Kalbsschnitzel

€ Neununddreißig

mit gebratenem Lachsfilet (120g)

€ Neununddreißig

mit gebratenem Rinderfilet (120g)

€ Vierundvierzig

Wahlweise servieren wir Ihnen:

Sauce Hollandaise, Sauce Bernaise, zerlassene Butter oder Bärlauch-Vinaigrette (vegan)

Dessert

Erdbeer-Schokoladenmouse mit Rhabarber, Pistazien-Crumble und Limonen-Basilikum-Sorbet

€ Sechzehn neunzig

Unser Küchenteam empfiehlt Ihnen:

Kleiner Gruß aus der Küche

„Himmel und Äd“ mal anders
Milles feuilles von Entenstopfleber und Blutwurst
mit karamellisierten Äpfeln und Vanillepüree

Zitronengras-Kokosschaum mit Teriyaki-Thunfisch und Ananas-Chutney

U.S. Roastbeef „Greater Omaha “
an Schmorzwiebel, Kürbis-Chutney und gebackenem Kartoffel-Trüffel-Cube

Valrhona Nougat-Törtchen mit Lübecker Marzipan, Dulce de Leche, Nashi-Birne und Yuzu-Sorbet

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 € 82,00 (ohne Milles feuilles)
als 4-Gang-Menü à € 105,00

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

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit Bärlauch-Vinaigrette
Croûtons, gerösteten Kernen und Erdbeeren

€ Dreizehn neunzig

zusätzlich mit italienischen Büffel-Mozzarella
zusätzlich mit gebratenen Waldpilzen

€ plus Sieben
€ plus Sechs zehn

Getrüffeltes Kalbstatar
mit Grana Padano, gerösteter Haselnuss, eingelegter Ringelbeete und Wildkräutern

€ Zweiundzwanzig

„Himmel und Äd“ mal anders
Milles feuilles von Entenstopfleber und Blutwurst
mit karamellisierten Äpfeln und Vanillepüree

€ Sechszwanzig

In Rote Beete gebeizter Lachs
mit Wildkräutern, Zitronenpfeffer-Joghurt, Gurke und Brot Chip

€ Siebzehn fünfzig

Suppen

Klare Travemünder Fischsuppe mit gebratenen Edelfischen, Brotchips und Safran-Aioli € Fünfzehn neunzig

Weißer Tomatencreme Suppe mit Tomaten-Concassé und Basilikumschaum
Zusätzlich mit einem Zitronen-Frischkäse-Raviolo € Zwölf
€ Fünfzehn

Zitronengras-Kokosschaum mit Teriyaki-Thunfisch und Ananas-Chili-Chutney € Einundzwanzig

Vegetarisch und vegan

Vegane Variation vom Spitzkohl und Artischocke
mit Kartoffel-Selleriestampf und confiertem Minigemüse € Neunundzwanzig

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Trüffel-Espuma
an Baby-Spinat, pochiertem Ei, Parmesan und Wintertrüffel € Sechsenddreißig

Pfefferrisotto
mit Melone, Mango, frischer Minze und Zitronensorbet € Achtundzwanzig

Hauptspeisen

Fisch

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

€ Dreiunddreißig fünfzig
€ Siebenunddreißig fünfzig
€ Zweiundvierzig fünfzig

Pochierter Seeteufel im Zucchini-mantel
auf einem Kartoffel-Lauch-Küchlein mit Kalbszunge,
wildem Blumenkohl, Buchenpilzen und Gremolata

€ Zweiundvierzig fünfzig

Hausgemachter Cannelloni von Seesunge und Hummer
an Safranschaum, Fenchel, Karotte und wildem Brokkoli

€ Achtundfünfzig

Fleisch

U.S. Roastbeef „Greater Omaha“
an Schmorzwiebel, Kürbis-Chutney und gebackenem Kartoffel-Trüffel-Cube

€ Dreiundfünfzig neunzig

Lammkarree unter der Frühlingskräuterkruste
dazu Artischockensalat und tomatisiertem Dattel-Couscous

€ Einundvierzig

Sanft geschmorte Ochsenbäckchen
mit Pastinaken-Püree, glasierten Baby Mais, wildem Brokkoli und Beete

€ Achtunddreißig neunzig

Chateaubriand für zwei Personen (am Tisch tranchiert)
mit Portweinjus, Sauce Bernaise, getrüffeltem Kartoffel-Gateau,
gegrilltem grünen Spargel und Buchenpilzen

€ Einhundertfünfundzwanzig

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)

€ Vierundzwanzig neunzig
€ Dreiunddreißig neunzig
€ Siebzehn neunzig

Clubsandwich

mit gebratener Putenbrust, Spiegelei, Blattsalat, Strauchtomate, geröstetem Speck und Pommes Frites

€ Achtundzwanzig neunzig

Luftig paniertes Wiener Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Vanillemöhren und Petersilien-Kartoffeln

€ Zweiunddreißig neunzig

Rinderfilet von der Färse in Aromaten gebraten

an sautiertem Babyspinat, Jus und Pommes Frites

200g

300g

€ Sechsvierzig neunzig
€ Vierundfünfzig neunzig

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

€ Vier
€ plus Achtfünfzig
€ plus Einundzwanzig

Valrhona Nougat-Törtchen mit Marzipan, Dulce de Leche, Nashi-Birne und Yuzu-Sorbet

€ Neunzehn neunzig

ATLANTIC Dessert Variation mit hausgemachten Desserts aus unserer Patisserie

€ Achtzehn neunzig

Espresso Crème Brûlée mit hausgemachtem Vanilleeis und Beeren

€ Siebzehn

Käseauswahl von der Holsteiner Käsestraße: 500km Genuss auf der Spur

€ Einundzwanzig neunzig

Für unsere kleinen Gäste

Nemo's Abendbrot

Vollkornbrot

mit Käse oder Schinken, Ei, Tomate

Paprika und Gurke

€ Sechs

Klabautermannteller

Kleines Kalbsschnitzel

mit Kartoffeln und Gemüse

€ Fünfzehn

Matrosenleckerei

Nudeln

mit Tomatensauce

€ Acht

Neptun's Lieblingsgericht

Fischfilet

mit Kartoffelpüree und Gemüse

€ Zwölf

Piratenteller

Teller mit Besteck, um den Teller

der Eltern zu plündern

€ Null

Vitaminfeuerwerk

Frischer Obstsalat

und eine kleine Kugel Eis

€ Fünf neunzig