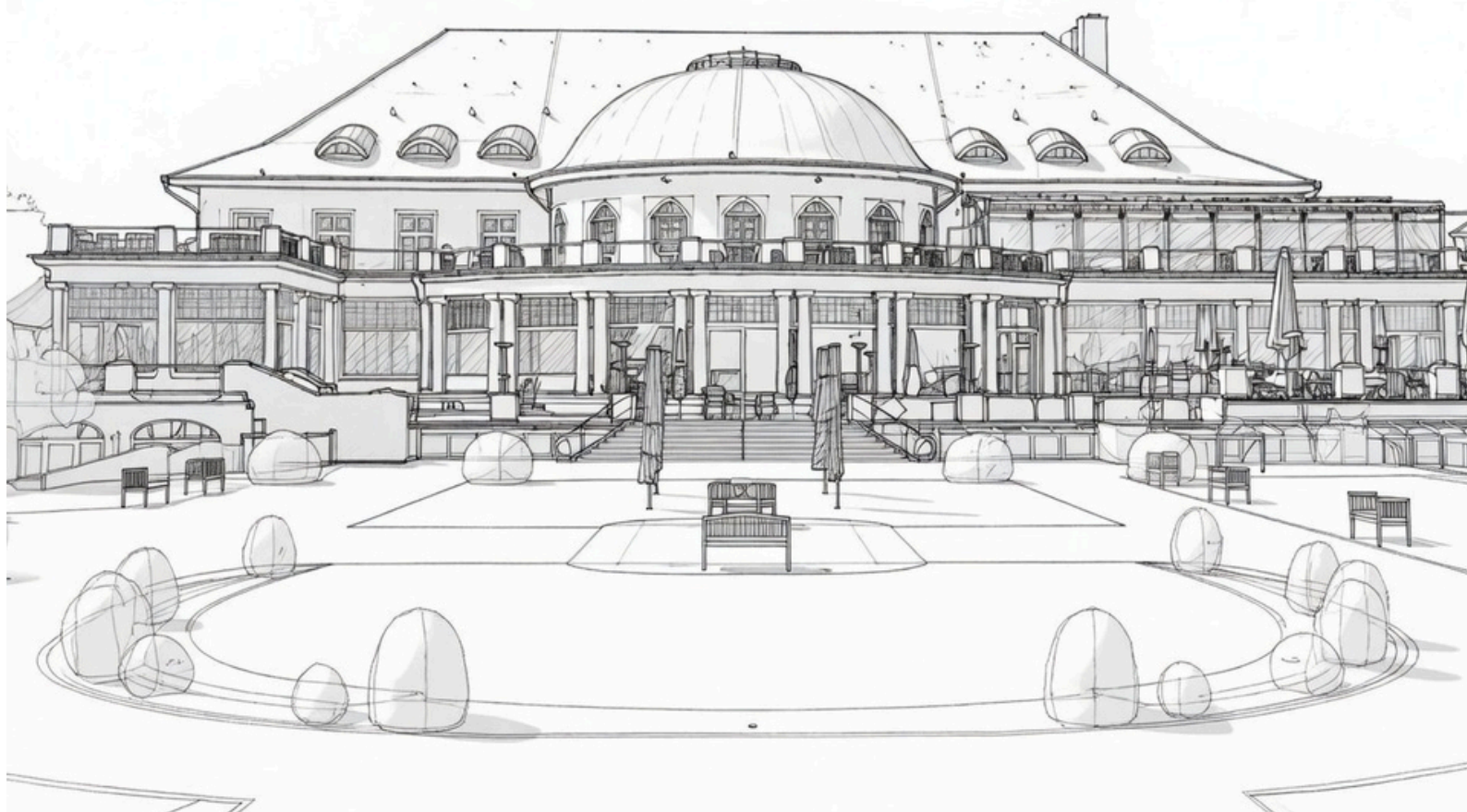


holstein's

SPEISEN & GETRÄNKE



APPERITIF

Champagner Taittinger Brut	0.1 L	17
Champagner Taittinger Rose	0.1 L	19
Vino Spumante "Mille Bolle"	0.1 L	9
Secco Alkoholfrei, wechselnde Sorten	0.1 L	9
Sandeman Sherry	5 CL	11
Martini Bianco, extra dry, Roseto	5 CL	8
Crodino Spritz - Alkoholfrei		8
Cherry Negroni		14
Limoncello Spritz		11
Aperol Spritz		11

KAVIAR

Kaviar nach Wahl
mit handgefertigten Blinis, Crème fraîche, Zitrone
und Schnittlauch

Baeriskaya „Malossol“ 39
30 g - mild gesalzen, ohne
Konservierungsstoffe

Ossietra „Malossol“ 55
30 g - mild gesalzen, ohne
Konservierungsstoffe

VORSPEISEN & SUPPEN

Gebratene Jakobsmuscheln Gel vom grünem Apfel und Basilikum, knusprige Blutwurst und Zitronenöl	22
Rinder Carpaccio vom Weiderind mit Rucola, gehobeltem Parmesan und kaltgepresstem Olivenöl	16
Hummerschaumsuppe mit gepickelten Tropea-Zwiebeln	18
Creme vom weißen Spargel fein passiert von deutschem Spargel	16
Bunter Blattsalat mit Pinienkernen, Grana Padano, Kirschtomaten, Croutons, Gurke und Kräuter-Vinaigrette	12
mit Supreme von der Poularde	+13
mit Black Tiger Garnelen	+13
mit Picandou	+10

HAUPTGERICHTE

Filetsteak aus Schleswig-Holstein (180 g) hausgemachte Sauce Béarnaise, gebratene Kräuterpilze und Fondant-Kartoffeln	39
Rumpsteak 180g "Sweet & Spicy" mit Coffee-Rub an Bourbon-Karamelljus, mit g egrilltem grünen Spargel, sautierten Mini-Mais und Süßkartoffelstampf	36
Baltic Burger "Signature" Rinder Patty, Brioche Bun, mit Tomatenrelish, Rucola, gepickelte Gurken & rote Zwiebel, gerösteten Kräuterkartoffeln	24
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale in Butterschmalz geschwenkt mit Estragon-Gurkensalat und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	31
Gebratene Gnocchi mit frischem schwarzen Trüffel, Pinienkerne, Kirschtomaten und Babyspinat	27

HAUPTGERICHTE

Holsteiner Stangenspargel - 250 g 29
neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise

wahlweise mit:

Katenschinken 4

kleinem Wiener Schnitzel 12

Gebratenes Wolfsbarschfilet 35
mit Safran Consomme, Paprika-Escabeche,
sautierter Mangold und Smashed Drillinge

Gedünstetes Lachsfilet im Pergament 27
mit jungem Wurzelgemüse und glasierten La-Ratte
Kartoffeln

Garnelen "Pil Pil" 27
mit Knoblauch und Chili, Olivenöl, Kirschtomaten,
junger Lauch, Aioli und Steinofenbaguette

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel aus der Kalbsoberschale mit Röstkartoffeln und Gurkensalat	16
Lachsfilet mit Gemüse und Salzkartoffeln	15
Penne feine Tomatensauce	11

DESSERTS

Biokäse vom Backenholzer Hof drei Sorten Rohmilchkäse, Pumpernickel und Feigensenf	17
Rhabarber Crumble mit Bourbon-Vanilleeis	14
Creme Brulee von der Tonkabohne mit Beeren	12
Auswahl erlesener Eiskreationen fein komponierte Eiskugeln in wechselnder Sorten, nach Art des Hauses serviert, je Kugel	4

DIGESTIF

Honigberg Brennerei Maring an der Mosel, verschiedene Sorten	2 CL	9
Kreuzritter "Elixir Digestum"	2 CL	7
Dreiling "Aqua Vitae"	2 CL	7
Grappe Pirus Williamsbirne	2 CL	9
Baileys	4 CL	7
Sandemann Port	5 CL	7

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	4
Cappucino	5
Espresso	5
Doppelter Espresso	6
Latte Machiato	6
Milchkaffee	6
Kännchen Tee	6
Kakao	6

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Magnus Imperial - Still	0.25 L	4
	0.75 L	8
Mineralwasser Magnus Imperial - Feinperlig	0.25 L	4
	0.75 L	8
Coca Cola	0.2 L	4
	0.4 L	7
Coca Cola Light	0.2 L	4
	0.4 L	7
Sprite	0.2 L	4
	0.4 L	7
Fanta	0.2 L	4
	0.4 L	7
Niehoff´s Vaihinger Säfte (verschiedene Sorten)	0.2 L	4
Fruchtsaftschorle (verschiedene Sorten)	0.2 L	4

BIERE

Beck´s Pils vom Fass	0.3 L	5
	0.4 L	6
Becks Pils aus der Flasche	0.3 L	5
Becks Blue Alkoholfrei	0.3 L	5
Franziskaner Weizen hell	0.5 L	7
Franziskaner Weizen dunkel	0.5 L	7
Franziskaner Weizen Kristall	0.5 L	7
Franziskaner Weizen Alkoholfrei	0.5 L	7