



HOLY HARBOUR

CAFÉ & GRILL

Nordish by Nature meets New England...

...New WAS?

New England! – geografisch machen wir eine Reise
an die Ostküste der USA.

Genauer, an die Staaten Massachusetts, Connecticut, Rhode Island,
Maine, New Hampshire und Vermont.

Kulinarisch heißt New England
RIND, MEERESFRÜCHTE, FISCH, KÄSE und CRANBERRIES,
um nur die prägendsten zu nennen.

Klassiker wie „Clam Chowder“ (Muschelsuppe) oder „Cod“ (Kabeljau)
sind vielen ein Begriff und dürfen auf
unserer Karte auch nicht fehlen.

Auch die inneren Werte sind wichtig.
Das Beach Motel zeigt sich von außen im NEW ENGLAND STYLE
und wird es ab diesem Jahr
auch im Inneren – im Herzen – im Holyharbour Café & Grill.

Von New England zurück an die Ostseeküste, nach Heiligenhafen.
Hier ist unsere Heimat, für die unser Herz schlägt,
deswegen setzen wir sehr viel
Wert auf regionale Produkte und Nachhaltigkeit.

Und natürlich sind wir stolz, Nordish by Nature zu sein
und das lassen wir in jedes Gericht, in jedes gesprochene Wort
und in jeden Drink mit einfließen – inspiriert von New England.

Wir wünschen euch eine tolle Reise
durch eine von europäischen Siedlern geprägte Küche.

Wir freuen uns auf euch!!

Eure Isabelle, Morris, Philip und das gesamte Team
vom Holyharbour Café & Grill.





HOLY HARBOUR

CAFÉ & GRILL

STARTER

CAESAR SALAD

grober Senf | Hartkäse | Croûtons
9,00 €

MARINierter FENCHELSALAT

Kern-Obst | Rauke
9,50 €

MUSCHELSUPPE „CLAM CHOWDER“

Muscheln | Milch | Kartoffel | Speck | grünes Öl
11,50 €

JAKOBsmUSCHELN

junger Spinat | Tomate | Knoblauch | Limette
14,50 €

GEBEIZTES RINDERFILET

Weichkäse | Olivenöl | Kräuter
15,50 €



HOLY HARBOUR

CAFÉ & GRILL

FARM

SIRLOIN STEAK ca. 250 g

wilder Brokkoli | Thymian | Knoblauch | Butter
29,00 €

Weinempfehlung

Abbotts & Delaunay Merlot
0,2l | 5,50 €

LAMMHÜFTE ca. 190 g

Cranberry | Paprika | Kapern
26,00 €

Weinempfehlung

Schwarzer, Weingut Metzger
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot
0,2l | 11,80 €

BBQ SPARE RIBS

Ahornsirup | Apfel | Thymian
25,00 €

Weinempfehlung

Blackhole, Weingut Manz
Rebsorten: Dornfelder und Merlot
0,2l | 5,30 €

MAISHÄHNCHENBRUST SURPREME

junges Gemüse | Flusskrebse | Geflügelvelouté
25,00 €

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc, Domaine du Tariquet
0,2l | 5,50 €



HOLY HARBOUR

CAFÉ & GRILL

OCEAN

GARNELEN MIT KOPF

Tomate | Chili | Zitrone

22,50 €

Weinempfehlung

Grauburgunder, Weingut Manz

0,2l | 5,30 €

KABELJAU „COD“ ca. 190 g

Black Rice | Erbsen | Zitronenbutter

27,50 €

Weinempfehlung

Riesling „Blauschiefer“, Weingut Lorenz, feinherb

0,2l | 6,10 €

SCHWARZER HEILBUTT ca. 180 g

Petersilienpürree | Nüsse | Butter

29,50 €

Weinempfehlung

Well Done Riesling, Weingut Metzger

0,2l | 7,90 €

HOLY HARBOUR

CAFÉ & GRILL

GARDEN

GRILL CHAMPIGNON SPIEÙE

rote SoÙe | gegrilltes Bauernbrot | Kresse

17,50 €

SÜBKARTOFFELN

Mais | Spinat | grüne SoÙe

18,50 €

SIDES

CREAMY CORN

3,50 €

ROASTED VEGETABLES

4,00 €

FRY´n´DIP POMMES

3,50 €

GEBACKENE SÜBKARTOFFEL | SAUERRAHM

4,00 €

OFENKARTOFFEL | SAUERRAHM

4,00 €



HOLY HARBOUR

CAFÉ & GRILL

DESSERT

ANGELIKA'S BLUEBERRY CHEESECAKE

6,00 €

LEMON | MASCARPONE | HIMBEERE

6,50 €

ERDNUSS | SCHOKOLADEN TARTELETTS | EIS

7,00 €

HAUSGEMACHTE EISPRALINEN

3 Stück – 5,50 €

6 Stück – 10,50 €

12 Stück – 20,50 €

