

PHILOSOPHIE UND GRADLINIGKEIT UNSERER KÜCHE

Wir verfolgen die Kombination aus Grillprodukten und gesunder, nachhaltiger Küche.

Das Ziel ist es, die regionalen Produkte in der Saison zu nutzen und sie modern und pfiffig umzusetzen. Umliegende Bauernhöfe und Zuchten sind die Lieferanten. Darüber hinaus werden wir einige Lebensmittel in der Saison soweit konservieren, dass wir sie auch später nutzen können - durch Einwecken, Trocknen, Pickeln und Räuchern.

Weitestgehend verzichten wir auf Zucker und Weizen und verwenden stattdessen Vollkorn, Honig und Birkenzucker als Zutaten.

Auch bei der Auswahl der Getränke des Atlantic Grill & Health setzen wir auf Produkte aus der Region, mit Fokus auf nachhaltigem Anbau.





Die meisten unserer Getränke sind aus Fair'n'Green-zertifizierten oder ähnlich nachhaltig arbeitenden Betrieben. Ihre Herstellungsmethoden lassen unnatürliche Konservierungs- und Schönungsmittel aus und verzichten im Weinanbau auf die vorherrschende Monokultur.

Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und unterliegen einer Anpassung bei Steuersatzänderungen seitens des Gesetzgebers.





Health

VORWEG

Superfood Salat [Signature] 	14
junges Grünzeug · eingelegtes Gemüse · Avocado · Leinöl · Granatapfelkerne · Quinoa · gekeimter Buchweizen	
Tomaten-Consommé 	14
Maulbeere · grüner Spargel · Roggenknusper	
Brandenburger Büffel-Burrata 	18
Erbse · Erdbeere · Haselnuss	
Artischocke & Ziegenkäse 	26
Thymian-Honig · halbtrocknete Tomate · Taggiasca Olive · Wildkräutersalat	

MITTENDRIN

Aubergine aus Norddeutschland 	20
Schwarzwald Miso · Champignon · Rohkost	
Ochsenherztomate 	18
Kräutercreme · Johannisbeere · Dinkel-Focaccia	
24-Stunden Roggen 	24
Räuchertofu · Lauch · Brombeere	

Grill

MITTENDRIN

Filet vom Weiderind Norddeutschland	220 g	56
Entrecôte vom Kalb Apeldoorn · Niederlande	250 g	47
Metzgerstück vom Rind Norddeutschland	220 g	36
Suprême vom Maishähnchen Prignitz	220 g	29
Lachsforelle Ganderkesee	180 g	32
Schwarzer Heilbutt Dänemark	160 g	39

Zu unseren Grill-Gerichten servieren wir eine Sauce Ihrer Wahl und unseren Superfood Salat im Glas.

SAUCEN & BEILAGEN

Kalbsjus	4	 Farmer Pommes	7
 Beurre Blanc	4	 Süßkartoffel Pommes	7
Pfeffersauce	4	 Kartoffelpüree	8
Sauce Bernaise	4	 Roggenrisotto	8
 Trüffel Mayonnaise	4	 Honigmöhren	6
 Kräuterbutter	4	 Wilder Brokkoli	10
 Sour Cream	4	 Gegrilltes Romanasalatherz	7
 Chimichurri	4	 Spargel / Parmesan	10

Menü | Soulfood

REGIONAL PUR MENÜ	Tataki vom Simmentaler Rind Fenchel · Sommerpilze · Liebstöckel	21
	Geeistes Gurkensüppchen  Sauerrahm · Dill · Senfsaat	12
	Lachsforellenfilet Sommerkräuter · Romana · Artischocke	34
	Altländer Apfel  Blätterteig · Apfel Sorbet · Zitronen Curd	12
	3-Gänge Menü	59
	Weinbegleitung	24
	4-Gänge Menü	69
	Weinbegleitung	30
SOULFOOD	Roh mariniertes Streifenbarsch fermentierte grüne Erdbeere · Molke · Limette	22
	Kartoffelwaffel  Saure Sahne · Ei vom Cassenshof · Dannwischer Käse Upgrade: St. James Prunier Kaviar (10 g)	19 +55
	Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone	36
	Waller aus Bad Bergen gereifter Kirschholzsud · goldene Bete · Amaranth	29
	Bauch vom Salzwiesenlamm Pinienkern · Artischocke · Schafskäse	34