PHILOSOPHIE UND GERADLINIGKEIT 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 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, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und unterliegen einer Anpassung bei Steuersatzänderungen seitens des Gesetzgebers.

Health

VORWEG	Superfood Salat [Signature]	
	Artischocke & Ziegenkäse Ø Thymian-Honig · halbgetrocknete Tomate · Kalamata Olive · Wildkräutersalat	26
	Pochiertes Landei Ø Herbsttrüffel · Sauerteig · Dannwischer Hofkäse	15
MITTENDRIN	Schwarzes Risotto Ø Kürbis · Topinambur · Feldsalat	24
	Blumenkohl Chili · Eigelb · Petersilie	22
	Wirsingroulade Webstpilze · geräucherte Kartoffel · Bete	21

vegetarisch

vegan

Grill

MITTENDRIN	Filet vom Weiderind Norddeutschland	200 g	54
	Dry-aged Kotelett vom Kalb Schleswig-Holstein	300 g	53
	Simmentaler Roastbeef Pommern	180 g	49
	Suprême vom Maishähnchen Prignitz	220 g	29
	Goldforelle Pommern	150 g	39
	Steinbutt-Kotelett Atlantik	220 g	44

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

10
10
7
7
7
8
10

Menü | Klassiker

REGIONAL PUR MENÜ	Pilz-Tarte Schwarzer Rettich · Vogelmier	e · Birne	17
	Kürbissuppe Ø Kerne & Öl · Lauch · Apfel		12
	Markeruper Entenbrust Rindermark · Schwarzwurzel · 0	Quitte	38
	Altländer Apfel Ø Blätterteig · Apfelsorbet · Zitronencreme		12
		3-Gänge Menü (ohne 2.Gang) Weinbegleitung 4-Gänge Menü Weinbegleitung	64 26 74 32
KLASSIKER	Schellfisch "Finkenwerder" Nordseekrabben · Speck · Kart	offel	38
	Düsseldorfer Senfrostbraten Zwickel · Kerbelknolle · Zwiebe	el	48
	Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat - Preise	heeren . Zitrone	36