

## 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 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, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und unterliegen einer Anpassung bei Steuersatzänderungen seitens des Gesetzgebers.**















# Health

<b>VORWEG</b>	Superfood Salat [Signature] 	14
	junges Grünzeug · eingelegtes Gemüse · Avocado · Leinöl · Granatapfelkerne · Quinoa · Buchweizen · Kichererbsen	
	Grüne Sommersuppe 	12
	Fenchel · Buchweizen · Birne	
<b>MITTENDRIN</b>	Brandenburger Büffel-Burrata 	18
	Erbse · Erdbeere · Haselnuss	
	Artischocke & Ziegenkäse 	26
	Thymian-Honig · halbtrocknete Tomate · Kalamata Olive · Wildkräutersalat	
<b>MITTENDRIN</b>	Wassermelone - gegrillt 	19
	Schafskäse von Affineur Kober · Basilikum · Kartoffel	
	Ochsenherztomate 	18
Kräutercreme · Kirschessig · Dinkel-Focaccia		
<b>MITTENDRIN</b>	Superschmelz-Kohlrabi 	22
	Palbohne · fermentierte Johannisbeere · Senfsaat	

# Grill

<b>MITTENDRIN</b>	Filet vom Weiderind Norddeutschland	200 g	54
	Dry-aged Kotelett vom Kalb Schleswig-Holstein	300 g	53
	Karree vom Salzwiesenlamm Husum	180 g	45
	Flanksteak Friesoythe	160g	39
	Suprême vom Maishähnchen Prignitz	220 g	29
	Saibling Norwegen	180 g	32
	Kabeljau Dänemark	150 g	42

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

<b>SAUCEN &amp;</b>	 Chimichurri	4	 Tomatensalat	8
<b>BEILAGEN</b>	 Kräuterbutter	4	 Sommerpilze	10
	 Trüffel Mayonnaise	4	 Wilder Brokkoli	10
	 Beurre Blanc	4	 Gegrillter Maiskolben	7
	Sauce Béarnaise	4	 Dinkelrisotto	8
	Pfeffersauce	4	 Farmer Pommes	8
	Kalbsjus	4	 Süßkartoffel Pommes	10
	Krustentiermayonnaise	5	 Kartoffelpüree mit Kober Käse	8

## Menü | Soulfood

<b>REGIONAL PUR MENÜ</b>	Smørrebrød	21
	Gebeizte Eismeerforelle · Eisenkraut · fermentierter Spargel	
	Cremiges Eigelb 	12
	Sauerteig · Dannwischer Käse · Zwiebel	
	Flanksteak aus Friesoythe	38
	Aubergine · Blumenkohl · Haselnuss	
	Altländer Apfel 	12
	Blätterteig · Apfelsorbet · Zitronencreme	
	3-Gänge Menü (ohne 2. Gang)	62
	Weinbegleitung	24
4-Gänge Menü	72	
Weinbegleitung	30	
<b>SOULFOOD</b>	Räucheraal aus der Müritz	24
	Brombeere · Karotte · Apfel	
	Helgoländer Taschenkrebs	24
	Queller · Estragon · Kirsche	
	Wiener Schnitzel	36
	Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone	
Steinbutt Kotelett (220g)	46	
Beurre Blanc · gegrillter Pfirsich · Sellerie		
Karree vom Salzwiesenlamm	49	
Kräuterkruste · Kartoffelpüree mit Nordwind Käse · Kohl		