

## 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]  14  
junges Grünzeug · eingelegtes Gemüse · Avocado · Leinöl ·  
Granatapfelkerne · Quinoa · Buchweizen · Kichererbsen

Artischocke & Ziegenkäse  26  
Thymian-Honig · halbtrocknete Tomate ·  
Kalamata Olive · Wildkräutersalat

Pochiertes Landei  15  
Herbsttrüffel · Sauerteig · Dannwischer Hofkäse

## MITTENDRIN

Schwarzes Risotto  24  
Kürbis · Topinambur · Feldsalat

Blumenkohl  22  
Chili · Eigelb · Petersilie

Wirsingroulade  21  
Herbstpilze · geräucherte Kartoffel · Bete



vegetarisch



vegan

# Grill

<b>MITTENDRIN</b>	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.

<b>SAUCEN &amp;</b>	 Demi-glace	4	 Wilder Brokkoli	10
<b>BEILAGEN</b>	 Kräuterbutter	4	 Herbstpilze	10
	 Trüffel Mayonnaise	4	 Kartoffelpüree	7
	 Beurre Blanc	4	 Kürbisstampf	7
	Sauce Béarnaise	4	 Schwarzes Risotto	7
	Pfeffersauce	4	 Farmer Pommes	8
	Kalbsjus	4	 Süßkartoffel Pommes	10

## Menü | Klassiker

<b>REGIONAL PUR MENÜ</b>	Pilz-Tarte  Schwarzer Rettich · Vogelmiere · Birne	17
	Kürbissuppe  Kerne & Öl · Lauch · Apfel	12
	Markeruper Entenbrust Rindermark · Schwarzwurzel · Quitte	38
	Altländer Apfel  Blätterteig · Apfelsorbet · Zitronencreme	12
	3-Gänge Menü (ohne 2. Gang) Weinbegleitung	64 26
	4-Gänge Menü Weinbegleitung	74 32
<b>KLASSIKER</b>	Schellfisch „Finkenwerder“ Nordseekrabben · Speck · Kartoffel	38
	Düsseldorfer Senfrostbraten Zwickel · Kerbelknolle · Zwiebel	48
	Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone	36