

## Moin und herzlich Willkommen im Atlantic Grill & Health

Unsere Philosophie ist einfach: Wir verfolgen eine Kombination aus hochwertigen Grill-Spezialitäten und einer nachhaltigen, gesundheitsbewussten Küche. Unser Bestreben? Die Schätze unserer Region in jeder Saison frisch auf Ihren Teller zu bringen, modern interpretiert und voller Geschmack.

Umliegende Bauernhöfe und Zuchten sind die Lieferanten. Darüber hinaus konservieren wir einige Lebensmittel in der Saison soweit, dass wir sie auch später nutzen können - durch Einwecken, Trocknen, Pickeln und Räuchern.

Im Atlantic Grill & Health geht es um mehr als nur Essen. Es geht um ein Erlebnis, um die Freude am Genuss und Ihr Wohlbefinden – ganz gleich ob beim Lunch oder Dinner.



vegetarisch



vegan

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

Lunch

15. APRIL BIS 19. APRIL

## Lunch

<b>VORWEG BEFORE</b>	Superfood Salat [Signature]  Senfsalat · Eingelegtes Superfood salad [Signature] mustard greens · pickles	10
	Steckrübensuppe Kräuteröl · Apfelkompott Turnip soup herbal oil · stewed apple	10
<b>MITTENDRIN DURING</b>	Dinkelrisotto  Ofengemüse · Kober Käse Spelt risotto oven roasted vegetables · cheese from “Kober”	20
	Wildlachs Frikadelle Sauce Tartare · Kartoffelsalat Fishball sauce tartare · potato salad	20
	Lasagne vom Kalb Frühlingssalat · Schmand Veal lasagna spring salad · sour cream	20
<b>DANACH AFTER</b>	Patisserie - Highlight des Tages  Pastry highlight of the day	8
	Norddeutsche Käseauswahl  Northern German cheese selection	10
	2-Gang Menü (zur Wahl) 2-course menu (to choose)	28
	3-Gang Menü (zur Wahl) 3-course menu (to choose)	34

inklusive einem kleinem Soft- und Heißgetränk  
including one small soft drink and one hot drink

## LUNCH

### Klassiker | Classics

<b>MITTENDRIN DURING</b>	Cacio e pepe Spaghettini · Kampot Pfeffer · Pecorino Cacio e pepe spaghettini · kampot pepper · pecorino	21
	Faröer Lachs Beurre Blanc · Heidekartoffeln · Spinat Faroe salmon beurre blanc · regional potatoes · spinach	42
	Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone “Wiener Schnitzel” potato-cucumber-salad · lingonberry · lemon	39

### Aperitif | Champagne

Riesling Sekt „Atlantic Perle“ Schloss Vaux	0,1l	12
Riesling sparkling wine	0,75l	69
Laurent Perrier Champagner Brut	0,1l	22
	0,75l	139

### Wein | Wine

<b>WEISSWEIN WHITE WINE</b>	2021 Riesling Charta Weingut Allendorf, Rheingau, Deutschland	0,2l	14
		0,75l	45
	2022 Grauburgunder „Weißer Wilhelm“ Weingut Studier, Pfalz, Deutschland	0,2l	13
		0,75l	42
	2022 Sauvignon Blanc „Feuerstein“ Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,2l	17
		0,75l	55
<b>ROTWEIN RED WINE</b>	2019 Pinot Noir & Zweigelt „Rote Baronin“ Weingut Zur Schwane, Franken, Deutschland	0,2l	16
		0,75l	52
	2020 Rotwein-Cuvée „Black Ox» Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,2l	17
		0,75l	55

LUNCH

Getränke | Drinks

<b>SOFTGETRÄNKE</b> <b>SOFTDRINKS</b>	St. Michaelis Mineralwasser naturell, sprudel	0,25 l	6
	still, sparkling	0,75 l	12
	Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2 l	6,5
<b>SAFT</b> <b>JUICE</b>	Apfel Elstar naturtrüb Apple „Elstar“	0,25 l	8
	Schwarze Johannisbeere Cassis	0,25 l	8
<b>SAFTSCHORLE</b> <b>JUICE SPRITZER</b>	Apfelschorle trüb Apple juice spritzer	0,33 l	7
	Rhababer Schorle Rhubarb juice spritzer	0,33 l	7
<b>FASSBIER</b> <b>DRAFT BEER</b>	Pilsener, Holsten	0,3 l	7

Dinner

# Health

## VORWEG

Superfood Salat [Signature]  15  
Eingelegtes · Avocado · Granatapfelkerne · Quinoa ·  
gekeimter Buchweizen · Kichererbsen

Artischocke & Ziegenkäse  26  
Thymian-Honig · Taggiasca Olive · Wildkräutersalat

60°C Ei vom Cassenshof  14  
Dresdner Berle · geräucherte Crème fraîche · Trüffelkartoffel

## ZWISCHENDURCH

Sellerie im Salzteig gebacken  19  
Haselnuss · Pflaume · Kohlrabi

## MITTENDRIN

Gerstenrisotto  21  
Brunnenkresse · Vierländer Karotte · Kürbiskerne

Getrüffelte Kartoffel-Gnocchi  26  
Nussbutter · junger Spinat · Pinienkerne



vegetarisch






vegan

# Grill

<b>MITTENDRIN</b>	Rinderfilet · Norland Färs · Holstein x Ayrshire	160 g	46
		200 g	54
	Striploin Bone In “Atlantic Selektion” · Galloway Landschlachtereier Burmeister · Husum	600 g	79
	Rib Eye Bone In “Atlantic Selektion” · Galloway Landschlachtereier Burmeister · Husum	800 g	96
	Flat Iron · Wolowina Färs Pommern	230 g	36
	Kalbshüfte Peter’s Farm · Niederlande	200 g	36
	Maishähnchenbrust Prignitz	180 g	28
	Bachsaiibling · Butterfly Cut Forellen-Abel · Ganderkesee	220 g	38
	Rotbarsch · Wildfang Dänemark	180 g	36
Lachs Färöer Inseln	180 g	36	

Zu unseren Grill-Gerichten servieren wir eine Sauce Ihrer Wahl.

<b>SAUCEN &amp; BEILAGEN</b>	Kalbsjus	4	 Superfood Salat im Glas	8
	Pfeffersauce	4	 Ofengemüse	8
	Sauce Béarnaise	4	 Blattspinat	8
	Café de Paris Butter	4	 Gegrillter grüner Spargel	8
	 Kräuterbutter	4	 Gerstenrisotto	8
	 Beurre Blanc	4	 Kartoffelpüree	8
	 Trüffelmayonnaise	4	 Farmer Pommes	8



## Menü | Klassiker

<b>REGIONAL PUR MENÜ</b>	Bachforelle von Forellen-Abel Meerrettich · Apfel-Kohlrabi · Sonnenblumenkerne	16
	Erbsenschaumsuppe  Rhabarber · gelbe Bete · Liebstöckel	10
	Rücken vom Husumer Deichlamm Malz · Frühlingsgemüse · blauer Schwede	48
	Altländer Apfel  Apfel Secco · Zitronencreme · Blätterteig	12
	3-Gänge Menü (ohne 2.Gang)	68
	Weinbegleitung	29
	4-Gänge Menü	74
	Weinbegleitung	35
<b>KLASSIKER</b>	Atlantic Hummersuppe Hummer · Fenchelmarmelade · eingelegte Tropea Zwiebeln	33
	Filet-Tatar vom norddeutschen Rind · 120g Mini Rettich · Eigelb · schwarzer Knoblauch	29
	Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone	39