

# 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.  
Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Gerichten steht Ihnen unser Serviceteam gerne zur Verfügung.

21. BIS 25. OKTOBER

## Lunch

<b>VORWEG</b> BEFORE	Superfood Salat [Signature]  Senfsalat · Eingelegtes Superfood salad [Signature] mustard greens · pickles	10
	Kürbis Suppe  Kerne · Öl · Maronen Pumpkin soup seeds · oil · chestnuts	10
<b>MITTENDRIN</b> DURING	Tomaten Fagottini Nudeln  Zucchini · Basilikum · Kräuteröl Tomato Fagottini pasta courgette · basil · wild herb oil	20
	Kabeljaufilet Selleriepüree · wilder Brokkoli · Sauce Hollandaise Fillet of cod celeriac puree · wild broccoli · Hollandaise sauce	20
	Kalbsfiletspitzen Trüffelrahmsauce · Kartoffelpüree · Karotten Veal tenderloin tips creamy truffle sauce · potato puree · carrots	20
<b>DANACH</b> AFTER	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>	Pasta Garganelli  Burratina · Pistazie · kandierte Zitrone Garganelli Pasta burratina · pistachio · candied lemon	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>	2022 Riesling Charta Weingut Allendorf, Rheingau, Deutschland	0,2l	14
		0,75l	45
	2023 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>	2021 Pinot Noir & Zweigelt „Rote Baronin“ Weingut Zur Schwane, Franken, Deutschland	0,2l	16
		0,75l	52
	2021 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, sprudelig	0,25 l	6
	still, sparkling	0,75 l	12
	Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	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
	Rhabarber Schorle Rhubarb juice spritzer	0,33 l	7
<b>FASSBIER</b> <b>DRAFT BEER</b>	Pilsener, Holsten	0,3 l	7