



**ATLANTIC RESTAURANT**  
**BIENVENUE 2025**

**UNSER TÄGLICHES BROT**

**PROLOG**

**SASHIMI VOM GLEN DOUGLAS LACHS**  
WASABI · AVOCADO · GURKE · DILL

**ROSENKOHL UND WINTERTRÜFFEL**  
MANDU · MISO-SUD · JUNGER LAUCH · LIEBSTÖCKEL

**GESCHMORTER THUNFISCH**  
SAIBLINGSKAVIAR · BLUMENKOHL TEXTUREN · GERÄUCHERTE MANDEL

**GETAUCHTE COQUILLES SAINTES JACQUES**  
GERÄUCHERTER KOMBU-SUD · TOPINAMBUR · BUCHENPILZE · KERBEL

**AN DER KARKASSE GEBRATENE ROUENER ENTENBRUST**  
TERIYAKI-JUS · WIRSING-MAKI « A LA CREME »  
KARTOFFEL-APFEL-RÖSTI · MANGO-TAMARILLO-CHUTNEY

**GEBRANNT PARMESANCREME**  
LILIPUT-KAPERN · CONFIERTE TOMATEN · CIABATTA · MIZUNA

**ANDOA**  
KALAMANSI · SHISO · ROTE BETE

**EPILOG**  
**PETIT FOURS**

**7-GÄNGE · 449 EURO**  
INKLUSIVE APERITIF, BEGLEITENDER WEINE, WASSER, KAFFEE



---

**ATLANTIC RESTAURANT**  
**BIENVENUE 2025 - VÉGÉTARIEN**

**UNSER TÄGLICHES BROT**

**PROLOG**

**KOHLRABI**

WASABI · AVOCADO · GURKE · DILL

**ROSENKOHL UND WINTERTRÜFFEL**

MANDU · MISO-SUD · JUNGER LAUCH · LIEBSTÖCKEL

**GESCHMORTE AUSTERNPILZE**

KAVIAR DES FELDES · BLUMENKOHL TEXTUREN · GERÄUCHERTE MANDEL

**SOUS-VIDE GEGARTER PAK-CHOI**

ESSENZ VON THAI-AROMEN · TOPINAMBUR · BUCHENPILZE · KERBEL

**BRAISIERTER ROTKOHL**

TERIYAKI-JUS · WIRSING-MAKI « A LA CREME »  
KARTOFFEL-APFEL-RÖSTI · MANGO-TAMARILLO-CHUTNEY

**GEBRANNT PARMESANCREME**

LILIPUT-KAPERN · CONFIERTE TOMATEN · CIABATTA · MIZUNA

**BLUTORANGE**

JOGHURT · DUNKLE SCHOKOLADE

**EPILOG**

**PETIT FOURS**

**7-GÄNGE · 449 EURO**

INKLUSIVE APERITIF, BEGLEITENDER WEINE, WASSER, KAFFEE