



ATLANTIC RESTAURANT
JOYEUX NOËL 2024

UNSER TÄGLICHES BROT

PROLOG

CARPACCIO, TATAKI UND TATAR VOM RINDERFILET « JOHN STONE »
PONZU-VINAIGRETTE · MIXED PICKLES · YUZU KOSHO · SHISO TEXTUREN

CREMIGER KOSHIHIKARI-REIS
EDAMAME · MEERESALGEN · PINIENKERNE · BELPER KNOLLE

ATLANTIC-HUMMERSUPPE « 12-2024 »
RÄUCHERAAL-HUMMER-ROULADE · NASHI · ROTE LINSEN · SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

NORWEGISCHER HEILBUTT
CURRY-ZITRONENGRAS-SCHAUM · MAIS-FONDUE · EISMEERGARNELEN · KOKOSNUSS

ZWEIERLEI VON DER BRESSE POULARDE
GEGRILLTE BRUST UND GEBACKENE KEULEN-KROKETTE
WINTERTRÜFFEL · KNOLLESELLERIE · BRATKARTOFFELN « KROSS UND LUFTIG » · QUITTE

GESCHMOLZENER VACHERIN MONT D'OR
PROVENZALISCHES OLIVENÖL · DAIKON « SÜSS-SAUER » · SAUERTEIGBROT · BITTERSALATE

BLAUBEERE
JOGHURT · ESTRAGON

EPILOG

PETIT FOURS

7-GÄNGE
GETRÄNKEPAKET, INKLUSIVE APERITIF, WEINBEGLEITUNG, WASSER UND KAFFEE

279 EURO
155 EURO



ATLANTIC RESTAURANT
JOYEUX NOËL 2024 - VÉGÉTARIEN

UNSER TÄGLICHES BROT

PROLOG

CARPACCIO UND TATAR VON SOUS-VIDE GEGARTER ROTER BETE
PONZU-VINAIGRETTE · MIXED PICKLES · YUZU KOSHO · SHISO TEXTUREN

CREMIGER KOSHIHIKARI-REIS
EDAMAME · MEERESALGEN · PINIENKERNE · BELPER KNOLLE

ESSENZ VON GERÖSTETEN WINTERGEMÜSE
CONFIERTE ROSCOFF-ZWIEBEL · NASHI · ROTE LINSEN · GERÖSTETER SESAM

AGEDASHI SEIDENTOFU
CURRY-ZITRONENGRAS-SCHAUM · MAIS-FONDUE · PINIENKERNE · KOKOSNUSS

IM SALZTEIG GEGARTER KNOLLESELLERIE
WINTERTRÜFFEL · BRATKARTOFFELN «KROSS UND LUFTIG» · QUITTE

GESCHMOLZENER VACHERIN MONT D'OR
PROVENZALISCHES OLIVENÖL · DAIKON «SÜSS-SAUER» · SAUERTEIGBROT · BITTERSALATE

BLAUBEERE
JOGHURT · ESTRAGON

EPILOG
PETIT FOURS

7-GÄNGE
GETRÄNKEPAKET, INKLUSIVE APERITIF, WEINBEGLEITUNG, WASSER UND KAFFEE

279 EURO
155 EURO