

ATLANTIC
GRILL & HEALTH
RESTAURANT

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, 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

30. SEPTEMBER BIS 04. OKTOBER

Lunch

VORWEG BEFORE	Superfood Salat [Signature]  Senfsalat · Eingelegtes Superfood salad [Signature] mustard greens · pickles	10
	Kartoffel-Lauch-Suppe  Kräuteröl · Croûtons Potato leek soup herbal oil · croûtons	10
MITTENDRIN DURING	Pfifferlings Ravioli  Pilzsoße · Parmesan Chanterelle ravioli mushroom sauce · Parmesan cheese	20
	Saibling Pastinakenpüree · Zucchini · Spinat Char parsnip puree · courgette · spinach	20
	Flat Iron Steak Pastinakenpüree · bunte Karotten Flat iron steak parsnip puree · carrots	20
DANACH AFTER	Pâtisserie - 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

MITTENDRIN DURING	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

WEISSWEIN WHITE WINE	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
ROTWEIN RED WINE	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**


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

Dinner

Health

VORWEG

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

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

Lila Kohlrabi  18
Zweierlei Kirsche · Mandel · Sauerklee

Burrata von „Paoella“  21
Basilikum · bunte Tomaten · Eigelb

HAUPTSACHE











Schnüüsich 2.0 - offene Lasagne  22
Heumilch · Vierländer Gemüse · gelbe Bete

Dinkel Risotto  22
Salzzitrone · Wiesenkräuter · Ofengemüse



Grill

HAUPTSACHE	Rinderfilet · Norland Färse Norddeutschland	160 g	46
		200 g	54
	Roastbeef · Simmentaler Rind Polen	200 g	41
	Rib-Eye vom Kalb Peter's Farm · Niederlande	200 g	39
	Merguez vom Rind Rungis Markt · Paris	160 g	26
	Dry Aged Kotelett vom Schwein Rico Schlegel · Niedersachsen	350g	44
	Maishähnchenbrust Prignitz · Norddeutschland	180 g	28
	Scholle im Ganzen Sebastian Baier · Dänemark	400 g	44
	Dry Aged Waller Sebastian Baier · Weser/Elbe	180 g	35
	Lachsfilet Färöer-Inseln	180 g	36

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

SAUCEN & BEILAGEN	Sauce Béarnaise	4	 Superfood Salat im Glas	8	
	Pfeffersauce	4	 Ofengemüse	8	
	Finkenwerder Art	4	 Blattspinat	8	
	Kalbsjus	4	 Spitzkohl Salat	8	
	 Beurre Blanc	4	 Kartoffelpüree	8	
	 Kräuterbutter	4	 Dinkelrisotto	8	
	 Trüffelmayonnaise	4	 Pommes Frites	8	

Menü | Klassiker

REGIONAL PUR MENÜ	Kalbskopf-Terrine Pilze · Fenchel · Haselnuss	16
	Blumenkohl Suppe  Schalotten · Buchweizen · Liebstöckel	12
	Lachsforelle · Nord-Ostsee-Kanal Saiblingskaviar · Petersilienwurzel · Heidelbeere	44
	Zwetschge  Mandel · Buchweizen	12
	3-Gänge Menü (ohne Suppe)	65
	Weinbegleitung	29
	4-Gänge Menü	75
	Weinbegleitung	37
KLASSIKER	Atlantic Hummersuppe Limfjord Hummer · Fenchelmarmelade · Tropea Zwiebeln	33
	Tatar vom norddeutschen Rinderfilet · 120g Mini Rettich · Eigelb · schwarzer Knoblauch	29
	Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone	39