

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.

25. NOVEMBER BIS 29. NOVEMBER

Lunch

VORWEG BEFORE	Superfood Salat [Signature]  Senfsalat · Eingelegtes Superfood salad [Signature] mustard greens · pickles	10
	Blumenkohlsuppe  Birne · Haselnuss Cauliflower soup pear · hazelnut	10
MITTENDRIN DURING	Fagottini di Pasta Pomodoro  Sonnentrocknete Tomaten · Ziegenkäse · Oliven - Tapenade Fagottini di Pasta Pomodoro sun blushed tomatoes · goats' cheese · olive tapenade	20
	Seehecht Filet Ratatouille · Rosmarinkartoffel · Stachelbeeren-Beurre Blanc Hake fillet ratatouille · rosemary potatoes · gooseberry-beurre blanc	20
	Rosa gebratenes Tafelspitz Ratatouille · Rosmarinkartoffel · Karamellisierte Zwiebeln Medium roasted Veal rump cap ratatouille · rosemary potatoes · caramelized onions	20

DANACH Patisserie - Highlight des Tages  8
AFTER Pastry highlight of the day

Norddeutsche Käseauswahl  10
Northern German cheese selection

2-Gang Menü (zur Wahl) 28
2-course menu (to choose)

3-Gang Menü (zur Wahl) 34
3-course menu (to choose)

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

LUNCH

Klassiker | Classics

MITTENDRIN Pasta Tagliolini  28
DURING Cremige Trüffelsauce · Parmesan · Schwarzer Trüffel

Pasta Tagliolini
creamy truffle sauce · Parmesan · black truffle

Faröer Lachs Beurre Blanc · Heidekartoffeln · Spinat 42

Faroe salmon
beurre blanc · regional potatoes · spinach

Wiener Schnitzel		
Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone		39
“Wiener Schnitzel”		
potato-cucumber-salad · lingonberry · lemon		

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	0,2l	14
Weingut Allendorf, Rheingau, Deutschland	0,75l	45
2023 Grauburgunder „Weißer Wilhelm“	0,2l	13
Weingut Studier, Pfalz, Deutschland	0,75l	42
2022 Sauvignon Blanc „Feuerstein“	0,2l	17
Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,75l	55

ROTWEIN RED WINE

2021 Pinot Noir & Zweigelt „Rote Baronin“	0,2l	16
Weingut Zur Schwane, Franken, Deutschland	0,75l	42
2021 Rotwein-Cuvée „Black Ox »	0,2l	17
Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,75l	55

LUNCH

Getränke | Drinks

SOFTGETRÄNKE SOFTDRINKS	St. Michaelis Mineralwasser	0,25 l	5
	Naturell oder sprudelig Water still or sparkling	0,75 l	10
	Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Paulaner Spezi, Paulaner Orangenlimo	0,2 l	6,5
SAFTSCHORLE JUICE SPRITZER	Apfelschorle trüb Apple juice spritzer	0,33 l	7
	Rhabarber Schorle Rhubarb juice spritzer	0,33 l	7
FASSBIER DRAFT BEER	Pilsener, Holsten	0,3 l	7
ALKOHOLFREIES BIER	Pilsener alkoholfrei Holsten	0,33 l	7
NON ALCOHOLIC BEER	Weißbier alkoholfrei Maisel's Weisse	0,33 l	7