

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.

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

23. DEZEMBER 2024 BIS 03. JANUAR 2025

Lunch

Health

VORWEG

Superfood Salat [Signature]  12
Eingelegtes Gemüse · Avocado · Granatapfelkerne · Quinoa ·
Kichererbsen · gekeimter Buchweizen

Artischocke & Ziegenkäse  20
Wildkräutersalat · Taggiasca Oliven · Thymian-Honig

Hausgeräucherte Entenbrust 19
Wurzelgemüse · Portulak · Quitte · Haselnuss · Feige

Maronensuppe · Odenwald  12
Birne · Haselnuss · Tannennadeln

HAUPTSACHE

Hausgemachte Waldpilz Gnocchi  29
Heumilch Bergkäse · Trüffelsauce

Butternut-Kürbis-Risotto  22
Dinkel · Apfel · schwarze Walnuss · Salbei-Pesto

Klassiker

VORWEG

Atlantic Hummersuppe 33
Limfjord Hummer · Fenchelmarmelade · Tropea Zwiebeln

HAUPTSACHE

Wiener Schnitzel 39
Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone

Grill

HAUPTSACHE	Rinderfilet · Norland Färs Norddeutschland	160 g	46
		200 g	55
	Rib-Eye vom Kalb Peter's Farm · Niederlande	200 g	39
	Entenbrust Oldenburg · Norddeutschland	280 g	36
	Maishähnchenbrust Prignitz · Norddeutschland	180 g	28
	Dry Aged Zanderfilet Fluss Elbe · Norddeutschland	160 g	42
	Lachsfilet Färöer-Inseln	180 g	35

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

SAUCEN & BEILAGEN	Sauce Béarnaise	4	 Superfood Salat im Glas	8
	Pfeffersauce	4	 Ofengemüse	8
	Kalbsjus	4	 Kohlröschen	8
	 Beurre Blanc	4	 Kartoffelpüree	8
	 Kräuterbutter	4	 Kartoffel-Kürbis Gratin	8
	 Chimichurri	4	 Apfel-Rotkohl	8
	 Trüffelmayonnaise	4	 Pommes Frites	8

Dessert

DANACH	Pâtisserie - Highlight des Tages 	8
	Norddeutsche Käseauswahl 	10
	Sorbetvariation  Auswahl an hausgemachten Sorbets	9
	Vanille Crème Brûlée  Feige · Walnuss Eis	12
	Altländer Apfel  Pekannuss-Financier · Nussbutter Espuma · Apfel-Secco Sorbet	12

Getränke | Drinks

SOFTGETRÄNKE SOFTDRINKS	St. Michaelis Mineralwasser	0,25 l	5
	Naturell oder sprudelig Water still or sparkling	0,75 l	10
FASSBIER DRAFT BEER	Pilsener, Holsten	0,3 l	7
	Zwickel, Ratsherrn	0,3 l	7
ALKOHOLFREIES BIER	Pilsener alkoholfrei	0,33 l	7
	Holsten		
NON ALCOHOLIC BEER	Weißbier alkoholfrei	0,33 l	7
	Maisel's Weisse		

Aperitif | Champagne

	Riesling Sekt „Atlantic Perle“ Schloss Vaux	0,1 l	12
	Riesling sparkling wine	0,75 l	69
	Träublein 0,0%, alkoholfrei, Schloss Vaux	0,2 l	15
	grape secco 0,0% non-alcoholic, Schloss Vaux		
	Laurent Perrier Champagner Brut	0,1 l	22
		0,75 l	139

Wein | Wine

WEISSWEIN WHITE WINE	2022 Riesling Charta	0,2 l	14
	Weingut Allendorf, Rheingau, Deutschland	0,75 l	45
	2023 Grauburgunder „Weißer Wilhelm“	0,2 l	13
	Weingut Studier, Pfalz, Deutschland	0,75 l	42
	2022 Sauvignon Blanc „Feuerstein“	0,2 l	17
	Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,75 l	55
ROTWEIN RED WINE	 2021 Pinot Noir & Zweigelt „Rote Baronin“	0,2 l	16
	Weingut Zur Schwane, Franken, Deutschland	0,75 l	42
	2021 Rotwein-Cuvée „Black Ox »	0,2 l	17
	Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,75 l	55