

# 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.

20. JANUAR BIS 24. JANUAR

## Lunch

<b>VORWEG</b> BEFORE	Superfood Salat [Signature]  Senfsalat · Eingelegtes Superfood salad [Signature] mustard greens · pickles	10
	Selleriesuppe Apfel · Walnussbrot-Chip Celeriac Soup apple · walnut bread crisp	10
<b>HAUPTSACHE</b> MAIN	Ziegenkäse-Ravioli  Brunnenkresse-Pesto · Zwiebelmarmelade · Buchweizen Goat cheese ravioli watercress pesto · onion jam · buckwheat	20
	Gegrilltes Zanderfilet Röstkartoffeln · Wirsingcrème · Kapern · Sauerkirsch-Beurre blanc Grilled pike perch fillet roasted potatoes · creamed savoy cabbage · capers · sour cherry beurre blanc	20
	Kalbsfiletspitzen Röstkartoffeln · Karottenpüree · Pfeffersauce Veal fillet tips roasted potatoes · carrot puree · peppercorn sauce	20
<b>DANACH</b> AFTER	Patisserie - 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) inklusive einem kleinem Soft- und Heißgetränk including one small soft drink and one hot drink	34

**LUNCH****Klassiker | Classics**

<b>MITTENDRIN DURING</b>	Pasta Tagliolini 	28
	Cremige Trüffelsauce · Parmesan · Schwarzer Trüffel Pasta Tagliolini creamy truffle sauce · Parmesan · black truffle	
	Faröer Lachs	42
	Beurre Blanc · Heidekartoffeln · Spinat Faroe salmon beurre blanc · regional potatoes · spinach	
	Wiener Schnitzel	39
	Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone “Wiener Schnitzel” potato-cucumber-salad · lingonberry · lemon	

**Aperitif | Champagne**

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

**Wein | Wine**

<b>WEISSWEIN WHITE WINE</b>	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	
<b>ROTWEIN RED WINE</b>		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**

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