

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.

27. JANUAR BIS 31. JANUAR


Lunch

VORWEG BEFORE	Superfood Salat [Signature]  Senfsalat · Eingelegtes Superfood salad [Signature] mustard greens · pickles	10
	Winterkürbissuppe  Kerne · Öl · Schwarze Walnuss Winter squash soup seeds · oil · black walnut	10
HAUPTSACHE MAIN	Portobello-Triangolo-Nudeln  Eingelegte Pilze · Blumenkohlröschen · Parmesan-Sauce Portobello triangolo pasta pickled mushrooms · flower sprouts · Parmesan sauce	20
	Gegrilltes Seehechtfilet Blumenkohlpüree · Sauerkraut · Blutorange-Beurre blanc Grilled pollock fillet cauliflower puree · sauerkraut · blood orange beurre blanc	20
	Rosa gebratener Kalbstafelspitz Rotkohl · Schupfnudeln · Meerrettich-Apfelsauce Pink roasted boiled veal red cabbage · potato noodles · horseradish apple sauce	20
DANACH 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)	34
	inklusive einem kleinem Soft- und Heißgetränk including one small soft drink and one hot drink	

LUNCH**Klassiker | Classics**

MITTENDRIN DURING	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

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	St. Michaelis Mineralwasser	0,25 l	5
SOFTDRINKS	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
SAFTSCHORLE	Apfelschorle trüb	0,33 l	7
JUICE SPRITZER	Apple juice spritzer		
	Rhabarber Schorle	0,33 l	7
	Rhubarb juice spritzer		
FASSBIER	Pilsener, Holsten	0,3 l	7
DRAFT BEER			
ALKOHOLFREIES	Pilsener alkoholfrei	0,33 l	7
BIER	Holsten		
NON ALCOHOLIC	Weißbier alkoholfrei	0,33 l	7
BEER	Maisel's Weisse		