

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.

3. FEBRUAR BIS 7. FEBRUAR

Lunch

VORWEG BEFORE	Superfood Salat [Signature]  10 Senfsalat · Eingelegtes Superfood salad [Signature] mustard greens · pickles
	Pilzconsommé  10 Eingelegte Pilze · Grießnocken · Haselnüsse Mushroom consommé Pickled mushrooms · semolina dumplings · hazelnuts
HAUPTSACHE MAIN	Spinat-Ricotta-Ravioli  20 braune Butter · Salbei · geschmorte Tomaten Spinach Ricotta ravioli brown butter · sage · braised tomatoes
	Dry Aged Wels 20 Pastinakenpüree · junger Lauch · Estragon-Sekt-Sauce · Pumpernickel- Kapern-Knusper Dry aged catfish parsnip puree · baby leek · tarragon sauce · pumpernickel-caper crunch
	Knuspriger Schaufelbraten vom Havelländer Apfelschwein 20 Pastinakenpüree · junger Lauch · Senf-Bier-Sauce · Apfel-Chutney Roasted crispy shoulder from local apple-fed pork parsnip puree · baby leek · mustard beer sauce · apple chutney
DANACH AFTER	Pâtisserie - Highlight des Tages  8 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 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	0,1 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	2022 Riesling Charta	0,2 l	14
WHITE WINE	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	 2021 Pinot Noir & Zweigelt „Rote Baronin“	0,2 l	16
RED WINE	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

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		