

## 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.

## Health

VORWEG	Superfood Salat [Signature] 	12
	Eingelegtes Gemüse · Avocado · Granatapfelkerne · Quinoa · Kichererbsen · gekeimter Buchweizen	
	Artischocke & Ziegenkäse 	20
	Wildkräutersalat · Taggiasca Oliven · Thymian-Honig	
	Roh marinierter Elb-Zander	23
	Sanddorn · Sellerie · Queller · Apfel	
	Rillettes vom Havelländer Apfelschwein	19
	Konfiertes Schweinebauch · Blutorange · Walnuss · Senf · Zwiebelmarmelade	
	Austern Hervé Fines de Claire - 3 Stück	18
	Champagner-Schalotten-Vinaigrette · Gurke · Chesterbrot	
HAUPTSACHE	Deutsche Kichererbsen-Falafel 	26
	Platterbsen · Minz-Joghurt · Gurken · Dill · Rote Bete · Chiasamen · Rapsöl	
	Schwarze Belugalinsen 	23
	Brokkoli-Pesto · Lüneburger Süßkartoffel · Walnuss · Salzzitrone	

## Grill

HAUPTSACHE	Rinderfilet · Norland Färs Norddeutschland	160 g	465
		200 g	2
	Dry Aged Flank Steak · Norland Färs Rico Schlegel · Niedersachsen	200 g	39
	Rib-Eye vom Kalb Peter's Farm · Niederlande	200 g	44
	Entrecôte vom Büffel Büffelhof Steinwand · Baden-Württemberg	280 g	48
	Steak vom Wildschweinkamm Spindler Wildhandel · Mecklenburg-Vorpommern	250g	39
	Maishähnchenbrust Prignitz · Norddeutschland	220 g	29
	Weißer Heilbutt Nordsee · Norwegen	220g	42
	Skrei · Winter Kabeljau Wildfang · Dänemark	180 g	40
Lachsfilet Hirtshals · Dänemark	180 g	38	

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

SAUCEN & BEILAGEN	Sauce Béarnaise	4	Bratkartoffeln mit Speck	8
	Pfeffersauce	4	 Superfood Salat im Glas	8
	Kalbsjus	4	 Ofengemüse	8
	 Beurre Blanc	4	 Brokkoli-Haselnuss-Gemüse	8
	 Kräuterbutter	4	 Kartoffelpüree	8
	 Chimichurri	4	 Getrüffelter Rahmwirsing	8
	 Trüffelmayonnaise	4	 Pommes Frites	8

## Menü | Klassiker

REGIONAL PUR MENÜ	Steinbeißer Bäckchen „Nuggets“ · Helgoland Remouladen-Sauce · Salzzitrone · gegrillter Salat · Gewürzgurken-Schaum	19
----------------------	--	----

	Brunnenkresse-Suppe · Niedersachsen Kartoffel-Lauch · geräucherte Lüneburger Süßkartoffel · Mandel · Gurke · Meerrettich		12
	Deutsches Wagyu Rind · Nordfriesland Zweierlei - Sous-vide gegartes Flank Steak · geschmorte Tortellini Wirsing · Pastinake · Blutorange · Karotte		45
	Altländer Apfel  Pekannuss-Financier · Nussbutter-Espuma · Secco Sorbet		12
		3-Gänge Menü (ohne 1. Gang)	65
		Weinbegleitung	35
		4-Gänge Menü	79
		Weinbegleitung	44
KLASSIKER	Atlantic Hummersuppe Limfjord Hummer · Fenchelmarmelade · Tropea Zwiebeln		33
	Tatar vom norddeutschen Rinderfilet · 120g Mini Rettich · Eigelb · schwarzer Knoblauch		29
	Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone		39