

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.

17. FEBRUAR BIS 21. FEBRUAR


Lunch

VORWEG BEFORE	Superfood Salat [Signature]  Senfsalat · Eingelegtes Superfood salad [Signature] mustard greens · pickles	10
	Geröstete Maronensuppe Birne · Geräucherter Schmand · Mandel Roasted chestnut soup pear · smoked sour cream · almond	10
HAUPTSACHE MAIN	Taglioloni ai broccoli  Brokkoli-Zitronen-Pesto · Walnüsse · Heumilch-Bergkäse Broccoli Tagliolini broccoli-lemon pesto · walnut · alpine hay-milk cheese	20
	Gegrilltes Doradenfilet Kartoffelmousseline · Brokkoli · Fenchel-Marmelade · Krustentiersauce Grilled sea bream fillet potato mousseline · broccoli · fennel jam · shellfish sauce	20
	Boeuf Stroganoff vom Rinderfilet Spätzle · Pilze · Cognac · Gewürzgurken Beef fillet Stroganoff spätzle · mushrooms · cognac · gherkin	20
DANACH AFTER	Pâtisserie - 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)	30
	3-Gang Menü (zur Wahl) 3-course menu (to choose)	36
	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 Beurre Blanc · Heidekartoffeln · Spinat Faroe salmon beurre blanc · regional potatoes · spinach	42
	Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone “Wiener Schnitzel” potato-cucumber-salad · lingonberry · lemon	39

Aperitif | Champagne

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

Wein | Wine

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