

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] 	14
	Eingelegtes Gemüse · Avocado · Granatapfelkerne Quinoa · Kichererbsen · gekeimter Buchweizen	
	Artischocke & Ziegenkäse 	20
	Wildkräutersalat · Taggiasca Oliven · Thymian-Honig	
	Austern Hervé Fines de Claire - 3 Stück	18
	Champagner-Schalotten-Vinaigrette · Gurke · Chesterbrot	
HAUPTSACHE	Marinierte Tomaten · Altes Land · Niedersachsen 	16
	Pfifferlinge · Mandel-Ricotta · Kirsch-Balsamico	
	Stracciatella di Burrata · Paoletta · Brandenburg 	20
	Gegrillter Weinbergpfirsich · Rucola-Eis · Apfelschwein-Schinken Lavendelhonig · Haselnuss	
	Ceviche „hanseatisch“ · Glückstadt · Schleswig-Holstein	22
	Hanse-Garnele · Lachsforelle · Zander · Stachelbeeren Rhabarber · eingelegtes Sommergemüse · Meerrettich · Zitronenmelisse	
HAUPTSACHE	BBQ-Blumenkohl · Niedersachsen 	24
	Gegrilltes Blumenkohl-„Steak“ · Liebstöckel · Kirschen · Haselnuss	
HAUPTSACHE	Dinkel-Pfifferling-Risotto · Schleswig-Holstein 	26
	Heidelbeeren · Holsteiner Hirtenkäse · Zitronenverbene	

Grill

HAUPTSACHE	Rinderfilet · Nordish Färse	160 g	48
	Rico Schlegel · Bösel · Niedersachsen	200 g	55
	Dry Aged Teres Major · Nordish Färse	200 g	38
	Rico Schlegel · Bösel · Niedersachsen		
	Hüfte vom Kalb	200 g	39
	Peter's Farm · Niederlande		
	Entrecôte vom Büffel	200 g	48
	Büffelhof Steinwand · Dürrenmettstetten · Baden-Württemberg		
	Spanferkelkarree · Apfelschwein	220 g	38
	Havelland · Brandenburg		
Maishähnchenbrust	220 g	29	
Prignitz · Brandenburg			
Seeteufelkotelett	220 g	44	
Nordsee · Dänemark			
Lachsforellenfilet	180 g	36	
Oldenburger Land · Niedersachsen			
Veganes Filet Steak 	140 g	36	
„Rosa gebraten“			

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

SAUCEN & BEILAGEN	Sauce Béarnaise	4	Rosmarinkartoffeln mit Speck	8
	Pfeffersauce	4	 Gurken-Verbene-Salat im Glas	8
	Kalbsjus	4	 Ofengemüse	8
	 Beurre Blanc	4	 Gegrillte Zucchini & Hirtenkäse	8
	 Kräuterbutter	4	 Kartoffelpüree	8
	 Chimichurri	4	 Sommerbohnen & Kirschtomaten	8
	 Trüffelmayonnaise	4	 Pommes Frites	8

Menü | Klassiker

REGIONAL PUR MENÜ	Wachtel · Hof Janz · Eldagsen · Niedersachsen Glasierte Brust · Knuspriges Ei Pflifferlinge · Dinkel-Zitronenverbene-Salat · Heidelbeeren · Lavendelhonig	24
	Geeiste Tomatenessenz · Altes Land  Pfirsich · Kirsche · Basilikum-Sorbet	12
	Lachsforelle · Oldenburger Land Kurzgebraten · Tatar · Kaviar Confierte Kartoffeln · Dillquark · Gurken · Stachelbeeren	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	30
	Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone	39
	Scholle „Finkenwerder Art“ · <i>am Tisch filetiert</i> Nordsee · Cuxhaven · Niedersachsen <i>oder</i> „Blankeneser Art“ · Nordseekrabben	450 g 44
	Dry Aged T-Bone-Steak · Nordish Färse · <i>für 2 zum Teilen</i> Rico Schlegel · Bösel · Niedersachsen	800 g 120