

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	Warme Kürbis-Quiche mit Holsteiner Hirtenkäse 	18
	Schleswig-Holstein Pflaumen · Kürbiskernöl-Eis · Landkresse	
	Enten-Trilogie Terrine · Oldenburg	21
	Geräucherte Entenbrust · confierte Keule · feine Leberterrinen · fermentierte Brombeeren · eingelegte Pilze · Orangen-Pfeffer-Franzbrötchen	
	Landlachs- & Zander-Tatar · Eberswalde	22
	Lauch-Mosaik · gebeizte Birne · Schwarzbrot · geräucherte Rote Bete · Meerrettich-Joghurt · Buchweizen	
HAUPTSACHE	Lackierte, gegrillte Aubergine · Niedersachsen 	22
	Honig-Senf-Glasur · Haselnuss · Pflaumen · Apfel · Kräuterquark	
HAUPTSACHE	Steinpilz-Kürbis-Buchweizen-Risotto · Lüneburger Heide 	25
	Zwiebelkaramell · Salbei · gebeiztes Eigelb	

Grill

HAUPTSACHE	Rinderfilet · Nordish Jungbulle	160 g	46
	Gramann Landschlachtereie · Calenberger Land · Niedersachsen	200 g	54
	Dry Aged Teres Major (Metzgerstück) · Nordish Färs	200 g	38
	Rico Schlegel · Bösel · Niedersachsen		
	Rib-Eye vom Kalb	200 g	40
	Peter's Farm · Apeldoorn · Niederlande		
	Entrecôte vom Büffel	200 g	49
	Büffelhof Steinwand · Dürrenmettstetten · Baden-Württemberg	400 g	75
	Hirschkalbsrücken	180 g	41
	Wildhandel Spindler · Mecklenburg-Vorpommern		
Maishähnchenbrust	180 g	29	
Prignitz · Brandenburg			
Zanderfilet	160 g	44	
„Kaiserzander“ aus nachhaltiger ASC-zertifizierter Aquakultur · Emsland · Niedersachsen			
Lachsfilet	200 g	36	
„Landlachs“ aus nachhaltiger ASC-zertifizierter Aquakultur · Eberswalde · Brandenburg			
Veganes Filet Steak 	120 g	36	
„Rosa gebraten“ · fermentiert · saftige Umami-Aromen			

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

SAUCEN & BEILAGEN	Sauce Béarnaise	4	Rosmarinkartoffeln mit Speck	8
	Pfeffersauce	4	 Superfood-Salat im Glas	8
	Kalbsjus	4	 Ofengemüse	8
	 Beurre Blanc	4	 Gerösteter Kürbis-Hirtenkäse	8
	 Kräuterbutter	4	 Kartoffelpüree	8
	 Chimichurri	4	 Blattspinat in Knoblauch-Butter	8
	 Trüffelmayonnaise	4	 Pommes Frites	8

Menü | Klassiker

REGIONAL PUR MENÜ	Geflämmtes Carpaccio von Hansegarnele & geräuchertem Aal · Glückstadt & Hamburg Kartoffelrösti · Apfel · Sellerie-Remoulade · Rote Bete · Senf-Kaviar	24
	Geröstete Kürbissuppe  Schleswig-Holstein Birne · Solterbeck-Schafskäse · schwarze Walnuss	12
	Hirschkalb Lüneburger Heide Rücken · Keule · Schinken Kerbelknolle · Steinpilz · fermentierte Karotten · Holunder-Brombeer-Jus	44
	Altländer Apfel „Tarte Tatin“ · Vanilleeis · Karamell	12
	3-Gänge Menü (ohne 1. Gang)	65
	Weinbegleitung	35
	4-Gänge Menü	79
	Weinbegleitung	44
KLASSIKER		
VORWEG	Atlantic Hummersuppe Limfjord Hummer · Fenchelmarmelade · Tropea Zwiebeln	33
	Tatar vom norddeutschen Rinderfilet · 120g Eigelb · schwarzer Knoblauch · Streichholz-Kartoffeln	28
HAUPTSACHE	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 49
	Dry Aged T-Bone-Steak · Nordish Färs · <i>für 2 zum Teilen</i> Rico Schlegel · Bösel · Niedersachsen	800 g 120