



ATLANTIC GRILL & HEALTH

Weihnachts Menü 2025 – mit Fisch & Fleisch

Amuse – Bouche

„Happy Foie Gras“

Gänseleber · Clementine · Walnuss · Schwarzbrot

Jakobsmuschel & Apfelschwein

Cuxhavener Nordseeküste

Blumenkohl · Quitte · Haselnuss · Krabbenschaum

Getrübte Sellerie Suppe

Hansegarnele · Birne · Liebstöckel-Öl

Oldenburger Entenbrust

Honig-lackiert & rosa gebraten

Kartoffel-Birnen-Krapfen · Geräucherte Maronen · Glühwein-Rotkohl

Bergamotte Cheesecake

Schwarzbrot-Crunch · Apfel · Sanddorn · Ziegenkäsemousse ·

Heidelbeer-Sud

Zitronenthymian-Sorbet

Petits Fours

4 - Gänge

159



ATLANTIC GRILL & HEALTH -

Weihnachts Menü 2025 - vegan

Amuse - Bouche

„Happy Vegan Foie“

Mousse von geräucherter Pastinake & Walnuss

Clementinen-Gel · Portweinschalotten · Schwarzbrot

„Jakobsmuscheln“ von confiertem Sellerie & Apfel

Blumenkohl · Quitte · Haselnuss · Kräuteröl

Getrübte Maronensuppe

Buchweizen · Birne · Liebstöckel-Öl

Gegrilltes Spitzkohl-Steak

Sanddorn-Pinienkern-Lack

Kartoffel-Pavé · Geräucherte Maronen · Glühwein-Rotkohl

Ananas & Kokosnuss treffen Schokolade

Baiser · Ganache · Sorbet · Crème

angegossen mit Schokoladensauce

Petits Fours

4 - Gänge

159



ATLANTIC GRILL & HEALTH

Christmas Menu 2025 with Fish & Meat

Amuse - Bouche

"Happy Foie Gras"

Goose liver · clementine · walnut · dark rye bread

Scallop & apple pork

Cuxhaven North Sea coast

cauliflower · quince · hazelnut · crab foam

Truffled celery soup

Hanse shrimp · pear · lovage oil

Oldenburg duck breast

Honey-glazed & pink roasted

potato-pear fritter · smoked chestnuts ·

mulled wine red cabbage

Bergamot cheesecake

Dark rye crunch · apple · sea buckthorn · goat cheese mousse ·

blueberry broth

lemon thyme sorbet

Petits Fours

4 - courses

159



ATLANTIC GRILL & HEALTH -

Christmas Menu - vegan

Amuse - Bouche

"Happy vegan Foie"

Smoked parsnip & walnut mousse

clementine gel · Port wine shallots · dark rye bread

"Scallops" of confit celery & apple

Cauliflower · Quince · Hazelnut · Herb Oil

Truffled chestnut soup

Buckwheat · pear · lovage oil

Grilled pointed cabbage steak

Sea buckthorn & pine nut glaze

potato pavé · smoked chestnuts

mulled wine red cabbage

Pineapple & coconut meet chocolate

Meringue · ganache · sorbet · crème

finished with warm chocolate sauce

Petits Fours

4 – Courses 159