



ATLANTIC GRILL & HEALTH

Silvester Menü 2025 – mit Fisch & Fleisch

Amuse-Bouche

*Gebeizter Lachs · Rote-Bete-Crème
Blini · St-James-Kaviar*

Altonaer Aal

*Nordsee-Krabben · Apfel · Senf
Gurke · Schwarzbrot*

Topinambur-Suppe

Trüffel · Haselnuss · Birne

Nordfriesisches Wagyu

*Tatar & kurzgebraten
Radieschen · Gurke · Buchenpilze
Eigelb · Grünes Meerrettich-Eis*

Champagner-Sorbet

Crêpinette

*vom Milchkalb & Hoogland-Hummer-Raviolo
Blumenkohl · Zuckerschoten · Krustentierjus*

Delice von Limette, Macadamia, Yuzu & Süßkartoffel

*Limettenmousse · Süßkartoffelboden · Macadamia-Creme ·
Yuzu-Sorbet · Macadamia Crunch*

Petits Fours

6-Gänge

inklusive Aperitif, Wasser,
Weinbegleitung Kaffee

339



ATLANTIC GRILL & HEALTH -

Silvester Menü 2025 - vegan

Amuse-Bouche

Geräucherte Karotte · Rote-Bete-Crème · Blini · Feld-Kaviar

Ur-Gemüsemosaik aus dem Alten Land

Apfel · Senf · Schwarzbrot

Topinambur-Suppe

Trüffel · Haselnuss · Birne

Portobello & Rote Bete „Sashimi Style“

Radieschen · Gurke · Buchenpilze · Grüner Meerrettich

Champagner-Sorbet

„Vegan Wellington“

Gemüsesteak im Blätterteig · Blumenkohl · Zuckerschoten · Jus

Delice von Grapefruit, Kirsche, Mandel und Sakura

Sud · Eis · Mousse · Crunch

Petits Fours

6-Gänge

inklusive Aperitif, Wasser,
Weinbegleitung Kaffee

339



ATLANTIC GRILL & HEALTH

New Year's Eve Menu 2025 – with Fish & Meat

Amuse-Bouche

*Cured salmon · beetroot cream
blini · St. James caviar*

Altona-style eel

*North Sea shrimps · apple · mustard
cucumber · dark rye bread*

Jerusalem artichoke soup

Truffle · hazelnut · pear

North Frisian Wagyu

Tartare & seared

*Radish · cucumber · beech mushrooms
egg yolk · green horseradish ice cream*

Champagne sorbet

Crêpinette

*Of milk-fed veal & Hoogland lobster raviolo
cauliflower · snow peas · shellfish jus*

Delice of lime, macadamia, yuzu & sweet potato

*Lime mousse · sweet potato base · macadamia cream · yuzu
sorbet · macadamia crunch*

Petits Fours

6-Courses

339

Including aperitif, water, wine pairing and
coffee



ATLANTIC GRILL & HEALTH -

New Year's Eve Menu 2025 - vegan

Amuse-Bouche

Smoked carrot · beetroot cream · blini · field caviar

Heirloom vegetable mosaic from the "Altes Land"

Apple · mustard · dark rye bread

Jerusalem artichoke soup

Truffle · hazelnut · pear

Portobello & beetroot "Sashimi style"

Radish · cucumber · beech mushrooms · green horseradish

Champagne sorbet

"Vegan Wellington"

Vegetable steak in puff pastry · cauliflower · snow peas · jus

Delice of grapefruit, cherry, almond & sakura

Broth · ice cream · mousse · crunch

Petits Fours

6-Courses

*Including aperitif, water, wine pairing,
coffee*

339