

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

Butternusskürbis-Variation · Schleswig-Holstein  17
Sous-vide · gegrillt · eingelegt
Rauchmandel · Staudensellerie · lila Blumenkohl · Feldsalat

Feigen-Carpaccio · Niedersachsen  22
Maroneneis · geräucherte Kräuterseitlinge
Mozzarella Cardinali · Granatapfel

Taschenkrebssalat & knuspriger Seeteufel · Helgoland 24
Apfel-Sellerie-Remoulade · Sanddorn · Meerfenchel

HAUPTSACHE

Gegrilltes Spitzkohl-Steak · Niedersachsen  23
Dinkel · Kürbis · fermentierter Rotkohl · Salbeicrème

Kürbis-Gnocchi · Schleswig-Holstein  25
Stracciatella di Burrata · Kohlröschen · Salbei-Walnuss-Pesto
Orangen-Quitten-Chutney

Grill

HAUPTSACHE

Rinderfilet · Nordish Jungbulle	160 g	46
Gramann Landschlachtereie · Calenberger Land · Niedersachsen	200 g	54
Dry Aged Teres Major (Metzgerstück) · Nordish Fäse	200 g	38
Rico Schlegel · Bösel · Niedersachsen		
T-Bone Steak	500g	70
Norddeutsche Fäse · Schleswig-Holstein		
Rib-Eye vom Kalb	200 g	47
Peter's Farm · Apeldoorn · Niederlande		
Entrecôte vom Büffel	200 g	49
Büffelhof Steinwand · Dürrenmettstetten · Baden-Württemberg	400 g	76
Hirschkalbsrücken	180 g	48
Wildhandel Spindler · Mecklenburg-Vorpommern		
Maishähnchenbrust	180 g	29
Prignitz · Brandenburg		
Rochenflügel	300 g	41
An der Gräte gegrillt · Nordsee · Büsum		
Lachsfilet	200 g	36
„Landlachs“ aus nachhaltiger ASC-zertifizierter Aquakultur · Eberswalde · Brandenburg		
- Veganer 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	 Kartoffelgratin	8
Pfeffersauce	4	 Superfood-Salat im Glas	8
Kalbsjus	4	 Ofengemüse	8
 Beurre Blanc	4	 Getrüffelter Wirsingrahm	8
 Kräuterbutter	4	 Kartoffelpüree	8
 Chimichurri	4	 Kohlröschen	8
 Trüffelmayonnaise	4	 Pommes Frites	8

Menü | Klassiker

REGIONAL PUR MENÜ	Jakobsmuschel & Susländer Schwein · Schleswig-Holstein Blumenkohl · Bratapfel · Krustentierschaum	25
	Maronensuppe · Niedersachsen  Winterspargel · Haselnuss · Rotweibirne · Tannenöl	12
	Ente · Oldenburg Rosa gebraten & knusprige Krokette · Walnuss-Serviettenknödel · Wirsingrahm · Clementinen-Karotten · Hagebuttenjus	44
	Altländer Birne Schokoladenmousse · eingelegte Birne · Schokoladencrunch Madagascar-Vanilleeis	12
	3-Gänge Menü (ohne 1. Gang)	65
	Weinbegleitung	35
	4-Gänge Menü	79
	Weinbegleitung	44
KLASSIKER		
VORWEG	Atlantic Hummersuppe	33
	Limfjord Hummer · Fenchelmarmelade · Tropea Zwiebeln	
	Tatar vom norddeutschen Rinderfilet · 120g Eigelb · schwarzer Knoblauch · Streichholz-Kartoffeln	28
HAUPTSACHE	Wiener Schnitzel	39
	Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone	
	Goldforelle · 450 g	49
	Forellen Abel · Habbrügge · Niedersachsen „Blankeneser Art“ · Nordseekrabben	