

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 Superfood salad [Signature] 	
pickled vegetable · avocado · pomegranate · quinoa · sprouted buckwheat	
Artischocke & Ziegenkäse 	20
Wildkräutersalat · Taggiasca Oliven · Thymian-Honig Artichoke & goat cheese wild herb salad · Taggiasca olives · thyme-honey	
Feigen-Carpaccio · Niedersachsen 	22
Maroneneis · geräucherte Kräuterseitlinge Mozzarella Cardinali · Granatapfel Fig-carpaccio · Lower Saxony chestnut ice cream · smoked king oyster mushroom · mozzarella cardinali · pomegranate	
Taschenkrebssalat & knuspriger Seeteufel · Helgoland	24
Apfel-Sellerie-Remoulade · Sanddorn · Meerfenchel Brown crab salad & crunchy monkfish · Helgoland apple-celery remoulade · sea buckthorn · samphire	

HAUPTSACHE

Gegrillter Spitzkohl · Niedersachsen 	23
Dinkel · Kürbis · fermentierter Rotkohl · Salbeicrème Grilled pointed cabbage · Lower Saxony spelt · pumpkin · fermented red cabbage · sage crème	
Kürbis-Gnocchi · Schleswig-Holstein 	25
Stracciatella di Burrata · Kohlröschen · Salbei-Walnuss-Pesto Pumpkin-gnocchi · Schleswig Holstein Stracciatella di Burrata · flower sprouts · sage-walnut-pesto	
Trüffel-Pasta Tagliolini 	29
Parmesan-Weiße-Trüffel-Sauce · frisch gehobelter schwarzer Trüffel Truffle Pasta Tagliolini parmesan-white truffle sauce · freshly shaved black truffle	

MIT

ADD ON

Hanse Garnelen (3 Stück)	18
Hanse prawns (3 pcs)	

Grill

HAUPTSACHE	Rinderfilet · Nordish Jungbulle	160 g	46
	Gramann Landschlachtereie · Calenberger Land · Niedersachsen		
	Beef tenderloin · Nordish Young Bull	160 g	46
	Gramann Country Butchery · Calenberger Land · Lower Saxony		
	Dry Aged Teres Major (Metzgerstück) · Nordish Färse	200 g	38
	Rico Schlegel · Bösel · Niedersachsen		
	Dry aged teres major (Butcher's Cut) · Nordish heifer	200 g	38
	Rico Schlegel · Bösel · Lower Saxony		
	Hirschkalbsrücken	180 g	48
	Wildhandel Spindler · Mecklenburg-Vorpommern		
	Saddle of young venison	180 g	48
	Spindler Game Trade · Mecklenburg-Vorpommern		
	Maishähnchenbrust	180 g	29
	Prignitz · Brandenburg		
	Corn-fed chicken breast	180 g	29
	Prignitz · Brandenburg		
	Lachsfilet	200 g	36
	„Landlachs“ aus nachhaltiger ASC-zertifizierter Aquakultur · Eberswalde · Brandenburg		
	Salmon Fillet	200 g	36
	„Landlachs“ from sustainable ASC-certified aquaculture · Eberswalde Brandenburg		
-	Veganes „Filet Steak“ 	120 g	36
	„Rosa gebraten“ · fermentiert · saftige Umami-Aromen		
	Vegan fillet steak 	120 g	36
	„Medium“ · fermented · juicy umami flavours		

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

Our Grill-dishes are served with a side dish and one sauce of your choice.

SAUCEN & BEILAGEN	Sauce Béarnaise	4		Kartoffelgratin	8
	Pfeffersauce	4		Superfood-Salat im Glas	8
	Kalbsjus	4		Ofengemüse	8
	 Beurre Blanc	4		Getrübelter Rahmwirsing	8
	 Kräuterbutter	4		Kartoffelpüree	8
	 Chimichurri	4		Kohlröschen	8
	 Trüffelmayonnaise	4		Pommes Frites	8

Menü | Klassiker

REGIONAL PUR MENÜ	Maronensuppe · Niedersachsen 	12
	Winterspargel · Haselnuss · Rotweinbirne · Tannenöl Chestnut soup · Lower Saxony salsify · hazlenut · red wine pear · fir oil	
	Ente · Oldenburg	44
	Rosa gebraten & knusprige Krokette · Walnuss-Serviettenknödel · Wirsingrahm · Clementinen-Karotten · Hagebuttenjus Duck · Oldenburg Pink-roasted and crispy croquette · walnut bread dumpling · creamy savoy cabbage · clementine carrots · rosehip jus	
	Altländer Birne 	12
	Schokoladenmousse · eingelegte Birne · Schokoladencrunch Madagascar-Vanilleeis “Altländer Birne” Chocolate mousse · marinated pear · chocolate crunch Madagascar-Vanilla ice cream	
	3-Gänge Menü	65
	Weinbegleitung	35
	3-course menu	65
	wine pairing	35
KLASSIKER CLASSICS		
VORWEG	Atlantic Hummersuppe	33
	Limfjord Hummer · Fenchelmarmelade · Tropea Zwiebeln	
BEFORE	Atlantic lobster bisque Limfjord lobster · fennel confiture · pickled Tropea onions	
	Tatar vom norddeutschen Rinderfilet · 120g	28
	Eigelb · schwarzer Knoblauch · Streichholz-Kartoffeln Tenderloin-beef tartare · Northern Germany · 120 g Egg yolk · Black garlic · Matchstick potatoes	
HAUPTSACHE	Wiener Schnitzel	39
MAIN	Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone “Wiener Schnitzel” potato cucumber salad · lingonberry · lemon	