

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.



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 · 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	Gegrillter Spitzkohl · 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 Gramann Landschlachterei · Calenberger Land · Niedersachsen	160 g 200 g	46 54
Dry Aged Teres Major (Metzgerstück) · Nordish Färse Rico Schlegel · Bösel · Niedersachsen	200 g	38
T-Bone Steak Norddeutsche Färse · Schleswig-Holstein	500g	70
Rib-Eye vom Kalb Peter's Farm · Apeldoorn · Niederlande	200 g	47
Entrecôte vom Büffel Büffelhof Steinwand · Dürrenmettstetten · Baden-Württemberg	200 g 400 g	49 76
Hirschkalbsrücken Wildhandel Spindler · Mecklenburg-Vorpommern	180 g	48
Maishähnchenbrust Prignitz · Brandenburg	180 g	29
Kabeljaufilet Nordsee · Dänemark	180 g	41
Lachsfilet „Landlachs“ aus nachhaltiger ASC-zertifizierter Aquakultur · Eberswalde · Brandenburg	200 g	36
- Veganes „Filet Steak“  „Rosa gebraten“ · fermentiert · saftige Umami-Aromen	120 g	36

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	 Geträufelter Rahmwirsing	8
 Kräuterbutter	4	 Kartoffelpüree	8
 Chimichurri	4	 Kohlröschen	8
 Trüffelmayonnaise	4	 Pommes Frites	8

Menü | Klassiker

REGIONAL PUR MENÜ	Jakobsmuschel & Sosländer Schwein · Schleswig-Holstein Blumenkohl · Bratapfel · Krustentierschaum	25
	Maronensuppe · Niedersachsen  Winterspargel · Haselnuss · Rotweinbirne · Tannenöl	12
	Nordseekrabben & Taschenkrebs-Cocktail Feldsalat-Sorbet · Fenchel · Schwarzbrot	26
	Ente · Oldenburg Rosa gebraten & knusprige Krokette · Walnuss-Serviettenknödel · Wirsingrahm · Clementinen-Karotten · Hagebuttenjus	44
	Altländer Birne Schokoladenmousse · eingelegte Birne · Schokoladencrunch Madagascar-Vanilleeis	12
	5-Gänge Menü Weinbegleitung	99
	4-Gänge Menü (ohne 3. Gang) Weinbegleitung	55
	3-Gänge Menü (ohne 1. & 3. Gang) Weinbegleitung	79
		44
		65
		35
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
	Goldforelle · 450 g Forellen Abel · Habbrügge · Niedersachsen „Blankeneser Art“ · Nordseekrabben	49