

## 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 · 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	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		
Kabeljaufilet	180 g	41
Nordsee · Dänemark		
Lachsfilet	200 g	36
„Landlachs“ aus nachhaltiger ASC-zertifizierter Aquakultur · Eberswalde · Brandenburg		
-		
Veganes „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		Getrübelter Rahmwirsing	8
 Kräuterbutter	4		Kartoffelpüree	8
 Chimichurri	4		Kohlröschen	8
 Trüffelmayonnaise	4		Pommes Frites	8

## Menü | Klassiker

<b>REGIONAL PUR MENÜ</b>	Jakobsmuschel & Susländer Schwein · Schleswig-Holstein Blumenkohl · Bratapfel · Krustentierschaum	25
	Maronensuppe · Niedersachsen  Winterspargel · Haselnuss · Rotweibirne · 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		99
Weinbegleitung		55
4-Gänge Menü (ohne 3. Gang)		79
Weinbegleitung		44
3-Gänge Menü (ohne 1. & 3. Gang)		65
Weinbegleitung		35
<b>KLASSIKER</b>		
<b>VORWEG</b>	Atlantic Hummersuppe	33
	Limfjord Hummer · Fenchelmarmelade · Tropea Zwiebeln	
<b>HAUPTSACHE</b>	Tatar vom norddeutschen Rinderfilet · 120g Eigelb · schwarzer Knoblauch · Streichholz-Kartoffeln	28
	Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone	39
	Goldforelle · 450 g Forellen Abel · Habbrügge · Niedersachsen „Blankeneser Art“ · Nordseekrabben	49