

# 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<br>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   |    |
| Bunte Bete & Burrata · Horst Krämer Gemüsebau  | 16 |
| Heimische Burrata · Meerrettich · Brunnenkresse · schwarze Walnuss  |    |
| Wildschwein-Tortellini · Wildhandel Spindler  | 22 |
| Kasseler · Grünkohlcrème · schwarze Linsen · Blutorange   |    |
| Taschenkrebssalat & knusprige Seeteufelbäckchen · Helgoland   | 24 |
| Apfel-Sellerie-Remoulade · Sanddorn · Meerfenchel   |    |

## HAUPTSACHE

|  |    |
|--|----|
| Altländer Gemüse-Fondants · Niedersachsen  | 24 |
| Schwarze Linsen · Haselnusscrème · Rosenkohlblätter · Chips  |    |

|   |    |
|---|----|
| Kürbis-Gnocchi · Schleswig-Holstein  | 24 |
| Stracciatella di Burrata · Kohlröschen · Salbei-Walnuss-Pesto<br>Orangen-Quitten-Chutney                                |    |

## Grill

### HAUPTSACHE

|  |                |          |
|--|----------------|----------|
| Rinderfilet · Nordish Jungbulle<br>Gramann Landschlachterei · Calenberger Land · Niedersachsen   | 160 g<br>200 g | 46<br>54 |
| Dry Aged Teres Major (Metzgerstück) · Nordish Färse<br>Rico Schlegel · Bösel · Niedersachsen   | 200 g          | 39       |
| T-Bone Steak<br>Norddeutsche Färse · Schleswig-Holstein  | 500g           | 69       |
| Rib-Eye vom Kalb<br>Peter's Farm · Apeldoorn · Niederlande   | 200 g          | 49       |
| Entrecôte vom Büffel<br>Büffelhof Steinwand · Dürrenmettstetten · Baden-Württemberg  | 200 g<br>400 g | 49<br>79 |
| Hirschkalbsrücken<br>Wildhandel Spindler · Mecklenburg-Vorpommern  | 180 g          | 49       |
| Maishähnchenbrust<br>Prignitz · Brandenburg  | 180 g          | 29       |
| Winterkabeljau Lende<br>Barentsee · Lofoten  | 200 g          | 42       |
| Lachsfilet<br>„Landlachs“ aus nachhaltiger ASC-zertifizierter Aquakultur ·<br>Eberswalde · Brandenburg   | 200 g          | 36       |
| -<br>Veganes „Filet Steak“ <br>„Rosa gebraten“ · fermentiert · saftige Umami-Aromen | 120 g          | 36       |

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

### SAUCEN &

Sauce Béarnaise

4

 Kartoffelgratin

8

### BEILAGEN

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

## Regional Pur Menü

|                           |   |    |
|---------------------------|---|----|
| <b>VORWEG</b>             | Topinambur & Birne · Schleswig-Holstein  | 16 |
|                           | Mousse · Suppe · geröstet · eingelegte Birne  |    |
|                           | Castelfranco · Leinsamen · „Mandel-Ricotta“   |    |
| <b>ZWISCHEN<br/>DURCH</b> | Apfel-Sellerie-Suppe · Niedersachsen     | 12 |
|                           | Geröstete Haselnüsse · Zitronen-Thymian   |    |
| <b>MITTENDRIN</b>         | Hausgemachter Stremellachs · Büsum  | 24 |
|                           | Nordseekrabben-Kartoffel-Frikadellen · Gurke · Blutorange · Dill  |    |
|                           | Rote-Bete-Meerrettich-Eis   |    |
| <b>HAUPTSACHE</b>         | Zweierlei vom nordischen Kalb · Niedersachsen   | 45 |
|                           | Bäckchen & Rücken · geschnmort & gegrillt · Lauch-Meerrettich-Kruste  |    |
|                           | confierte Kartoffeln · Grünkohl · Schalotten · Apfel-Sanddorn-Praline   |    |
| <b>DANACH</b>             | Altländer Apfel   | 12 |
|                           | Limoncello Cremeux · Apfelsorbet · Salzkaramellcrumble  |    |
|                           | Apfelboden · Apfelgel   |    |
|                           | 5-Gänge Menü  | 89 |
|                           | 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  |    |
|                           | Tatar vom norddeutschen Rinderfilet · 120g  | 28 |
|                           | Eigelb · schwarzer Knoblauch · Streichholz-Kartoffeln   |    |
| <b>HAUPTSACHE</b>         | Wiener Schnitzel  | 39 |
|                           | Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone   |    |
|                           | Goldforelle · 450 g   | 49 |
|                           | Forellen Abel · Habbrügge · Niedersachsen   |    |
|                           | „Blankeneser Art“ · Nordseekrabben  |    |