

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	
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 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	39
Rico Schlegel · Bösel · Niedersachsen		
T-Bone Steak	500g	69
Norddeutsche Fäse · Schleswig-Holstein		
Rib-Eye vom Kalb	200 g	49
Peter's Farm · Apeldoorn · Niederlande		
Entrecôte vom Büffel	200 g	49
Büffelhof Steinwand · Dürrenmettstetten · Baden-Württemberg	400 g	79
Hirschkalbsrücken	180 g	49
Wildhandel Spindler · Mecklenburg-Vorpommern		
Maishähnchenbrust	180 g	29
Prignitz · Brandenburg		
Winterkabeljau Lende	200 g	42
Barentsee · Lofoten		
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		Getrübelter Rahmwirsing	8
 Kräuterbutter	4		Kartoffelpüree	8
 Chimichurri	4		Kohlröschen	8
 Trüffelmayonnaise	4		Pommes Frites	8

Regional Pur Menü

VORWEG	Topinambur & Birne · Schleswig-Holstein  Mousse · Suppe · geröstet · eingelegte Birne Castelfranco · Leinsamen · „Mandel-Ricotta“	16
ZWISCHEN DURCH	Apfel-Sellerie-Suppe · Niedersachsen  Geröstete Haselnüsse · Zitronen-Thymian	12
MITTENDRIN	Hausgemachter Stremellachs · Büsum Nordseekrabben-Kartoffel-Frikadellen · Gurke · Blutorange · Dill Rote-Bete-Meerrettich-Eis	24
HAUPTSACHE	Zweierlei vom nordischen Kalb · Niedersachsen Bäckchen & Rücken · geschmort & gegrillt · Lauch-Meerrettich-Kruste confierte Kartoffeln · Grünkohl · Schalotten · Apfel-Sanddorn-Praline	45
DANACH	Altländer Apfel Limoncello Cremeux · Apfelsorbet · Salzkaramellcrumble Apfelboden · Apfelgel	12
	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
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