

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 SERVICE TEAM 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	23
Meerforellentatar · Gurke · Bärlauch · Chilliknusper	
Bunte Bete & Rhabarber · Horst Krämer Gemüsebau 	16
Meerrettich · Brunnenkresse · schwarze Walnuss	
Geflämmte Scheiben vom dry-aged Nordisch Rind	22
Grüner Spargel · Brokkoli · Chili · fermentierter Sesam-Kohl	
Algen gebeizte Meerforelle	20
Bärlauch · Buttermilch · Erbsen · Vogelmiere · Zitrus · Schweineschwarte	

HAUPTSACHE

Gegrillter Kohlrabi · Niedersachsen 	26
Wilder Brokkoli · Mandel · Brunnenkresse · Estragon-Morchel-Sauce auch als Vorspeise wählbar	18
Ravioli mit grünem Spargel & Minze · Schleswig-Holstein 	26
Gartenerbsen · Saubohnen · Romanasalat · Tomaten · Bärlauchschaum	

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	72
Norddeutsche Fäse · Schleswig-Holstein		
Rib-Eye vom Kalb	200 g	49
Peter's Farm · Apeldoorn · Niederlande	400 g	79
Kotelett vom Spanferkel	200 g	39
Havelland · Brandenburg		
Karree vom Salzwiesenlamm	250 g	49
Nordfriesisches Lammkontor · Husum, Nordfriesland		
Maishähnchenbrust	180 g	29
Prignitz · Brandenburg		
Filet vom Stör	180 g	46
Müritze · Mecklenburg-Vorpommern		
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	 Kräuterpolenta	8
Pfeffersauce	4	 Superfood-Salat im Glas	8
Kalbsjus	4	 Ofengemüse	8
 Beurre Blanc	4	Grüne Bohnen mit Speck	8
 Kräuterbutter	4	 Kartoffelpüree	8
 Chimichurri	4	 Bärlauch Spinat	8
 Trüffelmayonnaise	4	 Pommes Frites	8

Regional Pur Menü

VORWEG	Raviolo mit grünem Spargel & Minze · Schleswig-Holstein  Gartenerbsen · Saubohnen · Romana · Tomaten · Sauce Hollandaise	16
ZWISCHEN DURCH	Suppe vom Sauerampfer- & geräuchertem Kerbel · Niedersachsen  Fenchelblüten · Zuckerrübensirup · Salzzitrone · Buchweizen	12
MITTENDRIN	Hausgemachter Stremellachs · Büsum Nordseekrabben-Kartoffel-Frikadellen · Gurke · Rhabarber · Dill · Rote-Bete-Meerrettich-Eis	21
HAUPTSACHE	Variation vom Salzwiesenlamm · Nordfriesland Rücken · Bauch · Kotelett Bärlauch-Polenta · grüner Spargel · Morcheln · heimischer Hirtenkäse	49
DANACH	Altländer Apfel  Limoncello Crèmeux · Apfelsorbet · Apfelboden · Apfelgel	12
	5-Gänge Menü	89
	Weinbegleitung	55
	4-Gänge Menü (ohne 1. Gang)	79
	Weinbegleitung	44
	3-Gänge Menü (ohne 1. & 3. Gang)	65
	Weinbegleitung	35

Klassiker

VORWEG	Atlantic Hummersuppe Limfjord Hummer · Fenchelmarmelade · Tropea Zwiebeln	33
	Austern Hervé Fines de Claire – 3 Stück Champagner-Schalotten-Vinaigrette · Gurke · Chesterbrot	18
	Tatar vom norddeutschen Rinderfilet · 120g Eigelb · schwarzer Knoblauch · Streichholz-Kartoffeln	28
HAUPTSACHE	Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone	39
	Nordseescholle · 400–600 g · Forellen-Abel · Habbrügge, Niedersachsen „Blankeneser Art“ · Nordseekrabben „Finkenwerder Art“ · Speck-Zwiebel-Stippe Zu unserer Scholle servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl	49 45

03.2026

Karte gültig bis Mitte Juni