

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 STEUERSÄTZÄNDERUNGEN 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	
Müritzz · 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	Haselnuss Schokoladenmousse  Rhabarber · Erdbeere · Joghurt	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	49
	„Finkenwerder Art“ · Speck-Zwiebel-Stippe Zu unserer Scholle servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl	45