

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
Quinoa · Kichererbsen · gekeimter Buchweizen

Artischocke & Ziegenkäse  20
Wildkräutersalat · Taggiasca Oliven · Thymian-Honig

Austern Hervé Fines de Claire – 3 Stück 23
Lachsforellentatar · Gurke · Dill · Fenchel · Zitrus · Buchweizen


Altländer Tomatensalat · Finkenwerder  16
Kirschen · Fenchel · Rucola · Sonnenblumenkerne · Tropea Zwiebel

Kieler Lachsforelle · Kieler Förde 21
Ceviche & Knusper · eingelegter Pfirsich · Gurke · Holunderblüten

Geflämmte Scheiben vom dry-aged Nordisch Rind 21
Grüner Spargel · Brokkoli · Chili · fermentierter Sesam-Kohl

Luftgetrockneter Schinken vom Apfelschwein 20
Burrata · Pfifferlinge · Aprikosen · Landkresse · Schwarzbrot

HAUPTSACHE











Handgeschnittene Bandnudeln & gebratene Pfifferlinge  29
Ackerbohnen · heimischer Schafskäse · Tomberries

Kohlrabi „Ravioli“ · Schleswig-Holstein  26
Eingelegter Kohlrabi · grüner Spargel · Gurke · Dillschmand · Roggen
Zitronenverbene-Pesto



Grill

HAUPTSACHE	Rinderfilet · Nordish Jungbulle	160 g	46
	Gramann Landschlachtereie · Calenberger Land · Niedersachsen	200 g	54
	Dry aged Teres Major (Metzgerstück) · Nordish Färs	200 g	39
	Rico Schlegel · Bösel · Niedersachsen		
	T-Bone Steak	500g	72
	Norddeutsche Färs · Schleswig-Holstein		
	Dry aged Kotelett vom Kalb	400 g	65
	Nordish Veal · Rico Schlegel · Niederlande		
	Kotelett vom Spanferkel	200 g	39
	Havelland · Brandenburg		
	Maishähnchenbrust	180 g	29
Prignitz · Brandenburg			
Steinbuttfilet	180 g	48	
Ostsee · Dänemark			
Makrelenfilet	200g	29	
Deutsche Bucht			
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	Bratkartoffeln mit Speck	8
	Pfeffersauce	4	 Superfood-Salat im Glas	8
	Kalbsjus	4	 Sommerliches Ofengemüse	8
	 Beurre Blanc	4	 Brokkolini mit Zitronenverbene	8
	 Kräuterbutter	4	 Kartoffelpüree	8
	 Chimichurri	4	 Spinat mit schwarzem Knoblauch	8
	 Trüffelmayonnaise	4	 Pommes Frites	8

Regional Pur Menü

VORWEG	Kohlrabi „Ravioli“ · Schleswig-Holstein  Eingelegter Kohlrabi · grüner Spargel · Gurke · Dill-Schmand · Roggen Zitronenverbene-Pesto	16
ZWISCHEN DURCH	Weißer Tomatensuppe · Finkenwerder Fermentiertes Tomatenchutney · Quark · Essig-Perlen · Buchweizen	12
MITTENDRIN	Gebratene Jakobsmuscheln · Nordsee Apfelschweinschinken · Pfirsich · Fenchel · Stachelbeeren Krustentierschaum	26
HAUPTSACHE	Zweierlei vom nordischen Kalb · Niedersachsen Rosa gegrillter Rücken mit Deichkäsekruste & geräuchertes Tatar Pfefferlinge · Frühkartoffelsalat · grüner Spargel · Ackerbohnen Estragon-Butterschaum	46
DANACH	Altländer Erdbeeren  Crème & Sud · Mandelkuchen · Joghurteis · Joghurt-Limetten-Gel Basilikum Öl	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