



ATLANTIC RESTAURANT
BIENVENUE 2025

UNSER TÄGLICHES BROT

PROLOG

SASHIMI VOM GLEN DOUGLAS LACHS
WASABI · AVOCADO · GURKE · DILL

ROSENKOHL UND WINTERTRÜFFEL
MANDU · MISO-SUD · JUNGER LAUCH · LIEBSTÖCKEL

GESCHMORTER THUNFISCH
SAIBLINGSKAVIAR · BLUMENKOHL TEXTUREN · GERÄUCHERTE MANDEL

GETAUCHTE COQUILLES SAINTES JACQUES
GERÄUCHERTER KOMBU-SUD · TOPINAMBUR · BUCHENPILZE · KERBEL

AN DER KARKASSE GEBRATENE ROUENER ENTENBRUST
TERIYAKI-JUS · WIRSING-MAKI « A LA CREME »
KARTOFFEL-APFEL-RÖSTI · MANGO-TAMARILLO-CHUTNEY

GEBRANNT PARMESANCREME
LILIPUT-KAPERN · CONFIERTE TOMATEN · CIABATTA · MIZUNA

ANDOA
KALAMANSI · SHISO · ROTE BETE

EPILOG

PETIT FOURS

7-GÄNGE · 449 EURO
INKLUSIVE APERITIF, BEGLEITENDER WEINE, WASSER, KAFFEE



ATLANTIC RESTAURANT
BIENVENUE 2025 - VÉGÉTARIEN

UNSER TÄGLICHES BROT

PROLOG

KOHLRABI

WASABI · AVOCADO · GURKE · DILL

ROSENKOHL UND WINTERTRÜFFEL

MANDU · MISO-SUD · JUNGER LAUCH · LIEBSTÖCKEL

GESCHMORTE AUSTERNPILZE

KAVIAR DES FELDES · BLUMENKOHL TEXTUREN · GERÄUCHERTE MANDEL

SOUS-VIDE GEGARTER PAK-CHOI

ESSENZ VON THAI-AROMEN · TOPINAMBUR · BUCHENPILZE · KERBEL

BRAISIERTER ROTKOHL

TERIYAKI-JUS · WIRSING-MAKI « A LA CREME »
KARTOFFEL-APFEL-RÖSTI · MANGO-TAMARILLO-CHUTNEY

GEBRANNT PARMESANCREME

LILIPUT-KAPERN · CONFIERTE TOMATEN · CIABATTA · MIZUNA

BLUTORANGE

JOGHURT · DUNKLE SCHOKOLADE

EPILOG

PETIT FOURS

7-GÄNGE · 449 EURO

INKLUSIVE APERITIF, BEGLEITENDER WEINE, WASSER, KAFFEE