

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]  12
Eingelegtes Gemüse · Avocado · Granatapfelkerne · Quinoa ·
Kichererbsen · gekeimter Buchweizen

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

Gebeizte Fjordforelle 21
Rote Bete · Dill-Blini · grüner Meerrettich ·
Apfel-Gazpacho · Buttermilcheis

Hausgeräucherte Entenbrust 19
Wurzelgemüse · Portulak · Quitte · Haselnuss · Feige

Austern Hervé Fines de Claire - 3 Stück 18
Champagner-Schalotten-Vinaigrette · Gurke · Chesterbrot

HAUPTSACHE

Hausgemachte Waldpilz Gnocchi  29
Heumilch Bergkäse · Trüffelsauce

Butternut-Kürbis-Risotto  22
Dinkel · Apfel · schwarze Walnuss · Salbei-Pesto

Grill

HAUPTSACHE	Rinderfilet · Norland Färs	160 g	46
	Norddeutschland	200 g	55
	Hanging Tender Steak · Wolowina Färs	200 g	35
	Pommern · Norddeutschland		
	Rib-Eye vom Kalb	200 g	39
	Peter's Farm · Niederlande		
	Entenbrust	280 g	36
	Oldenburg · Norddeutschland		
	Dry Aged Kotelett vom Schwein	350g	41
	Rico Schlegel · Niedersachsen		
	Maishähnchenbrust	180 g	28
	Prignitz · Norddeutschland		
	Dry Aged Zanderfilet	160 g	42
	Fluss Elbe · Norddeutschland		
	Kabeljau	180 g	39
	Wildfang · Dänemark		
	Lachsfilet	180 g	35
	Färöer-Inseln		

Zu unseren Grill-Gerichten servieren wir eine Beilage und eine Sauce Ihrer Wahl.

SAUCEN & BEILAGEN	Sauce Béarnaise	4		Superfood Salat im Glas	8
	Pfeffersauce	4		Ofengemüse	8
	Kalbsjus	4		Kohlröschen	8
	 Beurre Blanc	4		Kartoffelpüree	8
	 Kräuterbutter	4		Kartoffel-Kürbis Gratin	8
	 Chimichurri	4		Apfel-Rotkohl	8
	 Trüffelmayonnaise	4		Pommes Frites	8

Menü | Klassiker

REGIONAL PUR MENÜ	Maronensuppe · Odenwald  Birne · Haselnuss · Tannennadeln	12
	Ceviche vom Zander · Elbe Sanddorn · Sellerie · Queller · Apfel	23
	Rücken vom Hirschkalb · Lüneburger Heide Lebkuchen · Rotkohl · Kürbis · Clementine · Kohlröschen	42
	Altländer Apfel  Haselnuss-Financier · Nussbutter Espuma · Secco Sorbet	12
3-Gänge Menü (ohne Ceviche)		65
Weinbegleitung		29
4-Gänge Menü		79
Weinbegleitung		37
KLASSIKER	Atlantic Hummersuppe Limfjord Hummer · Fenchelmarmelade · Tropea Zwiebeln	33
	Tatar vom norddeutschen Rinderfilet · 120g Mini Rettich · Eigelb · schwarzer Knoblauch	29
	Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone	39