

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, um 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.

28.OKTOBER BIS 1. NOVEMBER

Lunch

VORWEG BEFORE	Superfood Salat [Signature] 	10
	Senfsalat · Eingelegtes Superfood salad [Signature] mustard greens · pickles	
	Pastinakensuppe 	10
	Curry · Limette · Honig Parsnip soup curry · lime · honey	
MITTENDRIN DURING	Dinkelrisotto 	20
	Kürbis · Pilz · Parmesan Spelt Risotto pumpkin · mushrooms · parmesan	
	Bouillabaisse	20
	Seehecht · Miesmuschel · Fenchel Bouillabaisse hake · mussels · fennel	
	Geschmorte Rinderschulter	20
	Rotkohl · Schupfnudeln · Pilze Braised Beef shoulder red cabbage · schupfnudeln · mushrooms	
DANACH AFTER	Pâtisserie - Highlight des Tages 	8
	Pastry highlight of the day	
	Norddeutsche Käseauswahl 	10
	Northern German cheese selection	
	2-Gang Menü (zur Wahl) 2-course menu (to choose)	28
	3-Gang Menü (zur Wahl) 3-course menu (to choose)	34

inklusive einem kleinem Soft- und Heißgetränk
including one small soft drink and one hot drink

LUNCH

Klassiker | Classics

MITTENDRIN DURING

Pasta Garganelli 	21
Burratina · Pistazie · kandierte Zitrone	
Garganelli Pasta	
burratina · pistachio · candied lemon	
Faröer Lachs	
Beurre Blanc · Heidekartoffeln · Spinat	42
Faroe salmon	
beurre blanc · regional potatoes · spinach	
Wiener Schnitzel	
Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeeren · Zitrone	39
“Wiener Schnitzel”	
potato-cucumber-salad · lingonberry · lemon	

Aperitif | Champagne

Riesling Sekt „Atlantic Perle“ Schloss Vaux	0,1l	12
Riesling sparkling wine	0,75l	69
Laurent Perrier Champagner Brut	0,1l	22
	0,75l	139

Wein | Wine

WEISSWEIN WHITE WINE

2022 Riesling Charta	0,2l	14
Weingut Allendorf, Rheingau, Deutschland	0,75l	45
2023 Grauburgunder „Weißer Wilhelm“	0,2l	13
Weingut Studier, Pfalz, Deutschland	0,75l	42
2022 Sauvignon Blanc „Feuerstein“	0,2l	17
Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,75l	55

ROTWEIN RED WINE

2021 Pinot Noir & Zweigelt „Rote Baronin“	0,2l	16
Weingut Zur Schwane, Franken, Deutschland	0,75l	52
2021 Rotwein-Cuvée „Black Ox »	0,2l	17
Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,75l	55

LUNCH

Getränke | Drinks

SOFTGETRÄNKE SOFTDRINKS	St. Michaelis Mineralwasser naturell, sprudelig	0,25 l	6
	still, sparkling	0,75 l	12
	Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,2 l	6,5
SAFT JUICE	Apfel Elstar naturtrüb	0,25 l	8
	Apple „Elstar“		
	Schwarze Johannisbeere Cassis	0,25 l	8
SAFTSCHORLE JUICE SPRITZER	Apfelschorle trüb	0,33 l	7
	Apple juice spritzer		
	Rhabarber Schorle Rhubarb juice spritzer	0,33 l	7
FASSBIER DRAFT BEER	Pilsener, Holsten	0,3 l	7