

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]  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
Aal Tatar · Apfel · Senfkaviar · Kräuterknusper

Waldpilz-Röstbratschnitte  23
Steinpilzcreme · rote Zwiebel · pochiertes Ei
+ dazu Winter-Trüffel pro Gramm 4

Kürbis-Feigen-Carpaccio  18
Eingelegter Kürbis · Haselnuss · Granatapfel · Kürbiskernöleis

Lachsforelle, leicht gebeizt und sanft gegart 22
Kräutermantel · Rote Bete · geräucherter Aal · Blumenkohl
geeister Meerrettich · Holunderbeerensud

Gebratene Jakobsmuschel 24
Hausgemachter Entenschinken · Topinambur · Apfel · Rotkohl

HAUPTSACHE

Dinkel-Kürbis Risotto  26
Deutsches Büffel Stracciatella · Birne · Walnuss · Salbei-Pesto

Zucchini „Bandnudeln“  29
Steinpilze · Trüffelcreme · Salzzitrone · Granatapfel

Grill

HAUPTSACHE

Rinderfilet · Norddeutscher Jungbulle	160 g	46
Gramann Landschlachtereie · Calenberger Land · Niedersachsen	200 g	54
Dry aged Teres Major (Metzgerstück) · Nordish Färsen Rico Schlegel · Bösel · Niedersachsen	200 g	39
Rücken vom Wildschwein Spindler Wildhandel · Hagenow · Mecklenburg-Vorpommern	250g	39
Tomahawk vom Kalb – 21 Tage dry aged True Wilderness · Friesoythe · Niedersachsen	450 g	65
Oldenburger Entenbrust Havelland · Brandenburg	300 g	39
Maishähnchenbrust Prignitz · Brandenburg	180 g	29
Steinbuttfilet Ostsee · Dänemark	180 g	46
Seeteufelfilet Nordsee · Dänemark	180g	44
Lachsfilet „Landlachs“ aus nachhaltiger ASC-zertifizierter Aquakultur · Eberswalde · Brandenburg	200 g	36
- Veganes „Filet Steak“  „Rosa gebraten“ · fermentiert · saftige Umami-Aromen	120 g	36

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

SAUCEN & BEILAGEN

Sauce Béarnaise	4		Kartoffel-Kürbis-Gratin	8
Pfefferrahmsauce	4		Superfood-Salat im Glas	8
Kalbsjus	4		Ofengemüse	8
 Beurre Blanc	4		Apfel-Rotkohl	8
 Kräuterbutter	4		Kartoffelpüree	8
 Chimichurri	4		Spinat mit schwarzem Knoblauch	8
 Trüffelmayonnaise	4		Pommes Frites	8

Regional Pur Menü

VORWEG	Dinkel-Kürbis-Risotto  Deutsche Büffel Stracciatella · Birne · Walnuss · Salbei-Pesto	16
ZWISCHEN DURCH	Steinpilzessenz Landgarnelen-Tatar · Apfel · Meerfenchel	14
MITTENDRIN	Seeteufelbäckchen Nordseekrabben · Gurken-Birnen-Salat · Krustentier-Hollandaise	22
HAUPTSACHE	Hirschkalbsrücken Sellerie · Brombeeren · Mangold · Karotten · Kräuterseitlinge	49
DANACH	Altländer Apfel  Pecannuss Financier · Apfelkompott · Nussbutter-Espuma Apfelsecco-Sorbet	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 · 100g Eigelb · schwarzer Knoblauch · eingelegte Zwiebeln gratiniertes Knochenmark	29
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