ATLANTIC
GRILL & HEALTH
RESTAURANT

WEINBEGLEITUNGEN ZUR WAHL

2025 Sauvignon Blanc „Feuerstein“	0,2l 18
Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,75l 59
2025 Riesling „Lenz“	0,2l 16
Weingut Emrich-Schönleber, Nahe, Deutschland	0,75l 52
2020 Corvina, Rondinella & Oseleta	0,2l 18
Brolo Campofiorin	0,75l 59
Tenuta Masi Agricola	
Venetien, Italien	
oder	
2023 Weißburgunder „Grill & Health“	0,2l 14
Weingut Münzberg, Pfalz, Deutschland	0,75l 45
2022 Rieslaner Auslese,	0,1l 8
Weingut Bassermann-Jordan	0,75l 59
Pfalz, Deutschland	
Weinbegleitung 4-Gang	EUR 39

ATLANTIC
GRILL & HEALTH
RESTAURANT

„GANZ WEIHNACHTLICH“

VORWEG
Getrüffelte Maronensuppe
Knusprige Gänsepraline · Bratapfel-Relish

ZWISCHEN DURCH
Lachsforelle · Leicht gebeizt und sanft gegart
Kräutermantel · Rote Bete · Blumenkohl
Geeister Meerrettich · Holunderbeersud

HAUPTSACHE
Rosa gegrillte Flugentenbrust
Dinkel-Kürbis-Risotto · Rotkohlpüree · Kumquat
Flower Sprouts · Entenjus

oder

Heimische Stracciatella di Bufala
Dinkel-Kürbis-Risotto · Birne · Walnuss · Eingelegte Pilze · Granatapfel · Salbei-Pesto

DANACH
Mandel-Zimt-Küchlein
Tonkabohneneis · Alte Kirschen

Buchbar von Sonntag bis Donnerstag vom 12.11-23.12.2026
Bei Reservierung muss das Stichwort „Ganz Weihnachtlich“ genannt werden.

Bitte beachten Sie, dass Buchungen nur nach geprüfter Verfügbarkeit vorgenommen werden.

Online Reservierungslink:
https://www.opentable.de/booking/experiences-availability?rid=183900&restref=183900&experienceId=831840&utm_source=external&utm_medium=referral&utm_campaign=shared