

M E I N S C H I F F 7

Atlantik Restaurant

T A G 1

— L U N C H —

Täglich geöffnet · 12:00 – 14:30 Uhr

	MENÜ	VEGANES MENÜ	BESONDERE SPEISEN
VORSPEISE	Toskanischer Nudelsalat mit Artischocken und Pinienkernen	Geröstete Aubergine mit Bulgur	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Rinderconsommé mit Basilikum-Eierstich	Kalte Tomatensuppe mit Bruschetta	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
HAUPTGERICHT	Gegrilltes Barramundifilet mit asiatischer Salsa verde, Zitrus-Fenchel und gebratenen Reisnudeln Focaccia mit San Daniele-Schinken, gegrilltem Radicchio und Mascarpone	Vegane Ceviche-Bowl mit Pilzen, Stangensellerie, Avocado, Mais, roten Zwiebeln, Koriander, Chili, Romanasalat und Süßkartoffeln	Im Ganzen gebratene Seezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90€ Ganzer Wolfsbarsch mit mediterranem Grillgemüse, Kapern, Zitrusfrüchte und Rosmarinkartoffeln 28,00€
DESSERT	Frische Früchte oder Gemischtes Eis	Apfel im Tempuramantel mit Zimtschaum und grünem Apfeleis	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 17,90€

— D I N N E R —

Täglich geöffnet · 18:00 – 21:30 Uhr

	MENÜ	VEGANES MENÜ	UNSERE LIEBLINGE	BESONDERE SPEISEN
VORSPEISE	Gemüse- Salat mit weißem Rettich	Carpaccio vom Wolfsbarsch * mit mariniertem Orangen-Chicorée	Sommerrollen "Vietnam Style" mit Chili-Koriander-Dip Anti-Pasti-Variation mit Knoblauchbrot	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Lauchcremesuppe mit Minz-Öl	Wassermelonen-Gazpacho	Zitronengrassüppchen mit roten Linsen Bunter Blattsalat in Kräuterdressing mit Bio-Hirse	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€

Bon Appétit

	MENÜ	VEGANES MENÜ	UNSERE LIEBLINGE	BESONDERE SPEISEN
ZWISCHENG ERICHT	Hausgemachte Kalbsfrikadelle auf Kartoffelschnee und Schnittlauch-Pistou	<i>Gebackene Miesmuscheln mit Knoblauch-Dip</i>	Risotto mit Edelpilzen und Kichererbsen Hummerravioli mit Lobster- Bisque und Mangosalat	Im Ganzen gebratene Seezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90€
HAUPTGERIC HT	Zanderfilet* mit roter Bete, Birne, Meerrettich, Kürbiscreme, gerösteten Kürbiskernen und Rosmarin	<i>Geschmorter Kalbsrollbraten "Saltimbocca" an Thyiamglace mit Karottengemüse und Limetten-Polenta</i>	Tofu in der Pfefferkruste an leichter Sojasauce mit Reisnudeln und Sesam-Öl Rinderrückensteak* an grüner Pfeffersauce mit Zwiebelmarmelade, Speckbohnen und Kartoffelgratin Lachsforellenfilet vom Grill mit Ofengemüse, Erbsenpüree und Apfelchutney	Ganzer Wolfsbarsch mit mediterranem Grillgemüse, Kapern, Zitrusfrüchte und Rosmarinkartoffeln 28,00€
DESSERT	Türkischer Kaffeekekuchen - Schokoladenbiskuit mit Kaffee- Schokoladencreme und Kaffeesauce	<i>Creme von Sommerfrüchten mit Orangen-Spiegelglasur und Krokant-Mandeln</i>	Birne Helene - Vanillemousse mit Schokoladensauce, Birnen- Eis und Birnenchutney Sorbet (Himbeer-Limette, Zitronen-Thymian, Erdbeer- Orange) oder Eiscreme oder frische Früchte oder internationale Käseauswahl	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 17,90€

Hausgemachte Pasta

Pasta: Penne, Linguine, Fusilli (vegan), Tagliatelle, Spaghetti

Saucen: Tomate (vegan), Gorgonzola, Bolognese, Arrabbiata (vegan), Aglio e olio (vegan), Carbonara

* rohes oder nicht durchgegartes tierisches Produkt · Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
Bitte informieren Sie unser Team über Ihre Allergien und Unverträglichkeiten.