

M E I N S C H I F F 7

Atlantik Restaurant

T A G 1 0

— L U N C H —

Täglich geöffnet · 12:00 – 14:30 Uhr

	MENÜ	VEGANES MENÜ	BESONDERE SPEISEN
VORSPEISE	Toskanischer Brotsalat mit Hühnerbruststreifen	Tomaten-Melonensalat mit Grapefruit und Koriander	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Grüne Erbsensuppe mit Minze	Geeistes Ananassüppchen	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
HAUPTGERICHT	Gebratenes Zanderfilet an Zitrusfrüchte-Jus mit Gemüse-Gröstl Putensteak vom Grill mit Zitronen-Joghurt-Koriander-Marinade an Ananasrelish mit rosa Pfeffer und Jasminreis	Vegane Vitamin Bowl mit Ofenkürbis, Granatapfelkernen, rote Bete, Apfel, Sonnenblumenkernen, Wirsing, Datteln und Salatgurke	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	New York Cheesecake mit passierten Himbeeren und Butterkeksbruch	Gemischtes Eis oder Frische Früchte	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	Crème brûlée vom Ziegenkäse mit karamellisierten Nüssen	Sushi Variation mit Wasabi und eingelegtem Ingwer	Brokkoli-Tatar mit roter Bete Anti-Pasti-Variation mit Knoblauchbrot	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Rinderconsommé mit gebackenem Leberknödel	Gemüsesuppe mit Safran	Klare Linsensuppe mit Pilzen Bunter Blattsalat in Kräuterdressing mit Bio-Hirse	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
ZWISCHENG	Hähnchenroulade mit	Pochierte Heilbuttnocke	Curry aus Tofu und Gemüse	Im Ganzen gebratene Seezunge mit

Bon Appétit

	MENÜ	VEGANES MENÜ	UNSERE LIEBLINGE	BESONDERE SPEISEN
ERICHT	cremiger Rosmarinsauce	<i>mit Kräutersauce und Frühlingszwiebel</i>	mit Kokosmilch Hummerravioli mit Lobster- Bisque und Mangosalat	Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90€
HAUPTGERICHT	Schollenfilet an Basilikum-Madel-Pistou mit ausgelassenem Speck, Bohnen- Cassoulet und Perlgrauen	<i>Scheibe vom angeräucherten Rib Eye-Steak* an Riojaglace mit Karottengemüse und Thymian- Kartoffelgratin</i>	Kartoffel-Spinat-Quesadilla mit lauwarmen Gemüsesalat, Kürbiskernen und Radicchio 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	Espresso- Schokoladenmousse mit Milchschokoladencrossi und Passionsfruchtsalat	<i>Pastel de Nata mit Erdbeerschaum und Vanilleeis</i>	Mandel-Chia-Pudding mit gegrillter Ananas, Amarettosauce und Mandel 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.