

M E I N S C H I F F 7

Atlantik Restaurant

T A G 1 1

— L U N C H —

Täglich geöffnet · 12:00 – 14:30 Uhr

	MENÜ	VEGANES MENÜ	BESONDERE SPEISEN
VORSPEISE	Schinken-Käse-Toast	Papaya-Salat mit Limetten-Vinaigrette	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Frühlings-Gemüsesuppe	Klare Wirsigcremesuppe	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
HAUPTGERICHT	Geschmortes Gewürzhuhn mit Ofengemüse Geschmorte Kalbsbäckchen mit Gremolata, Rosenkohl und hausgemachten Gnocchi	Burrito mit Avocado, gebackener Kartoffel, Pilzen, Rotkraut und Cashewsauce (V)	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	Erdbeer-Colada-Kuchen mit Knusperboden und Kokosnuss-Krokant	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	Hausgeräucherte Entenbrust* auf Rotkohlsalat mit Birne	Ceviche vom weißen Fischfilet* in Limetten-Dessing	Bunter Salat mit gegrilltem Gemüse und gebratenen Pilzen Anti-Pasti-Variation mit Knoblauchbrot	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Kräutercremesuppe mit gerösteten Pinienkernen	Geflügelconsommé mit Kürbis-Wan Tan	Kalte Kokosnuss-Suppe mit Orangenfilet Bunter Blattsalat in Kräuterdressing mit Bio-Hirse	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
ZWISCHENG	Erdäpfel-Gulasch mit	Strudel vom Zander auf	Kartoffel-Zucchini-Rösti mit	Im Ganzen gebratene Seezunge mit

Bon Appétit

	MENÜ	VEGANES MENÜ	UNSERE LIEBLINGE	BESONDERE SPEISEN
ERICHT	Debreziner und Sauerrahm	Spargelsauce	Meerrettich-Dip Hummerravioli mit Lobster-Bisque und Mangosalat	Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90€
HAUPTGERICHT	Gebratenes Lachsfilet mit Estragon-Karotten und Rucola-Risotto	Tranchen vom Kleeschwein-Filet an Steinpilzsauce mit mediterranem Lauchgemüse und Süßkartoffelstampf	Dreierlei vom Blumenkohl -gerösteter Romanesco, Süßkartoffel-Blumenkohl-Püree & gebackener Blumenkohl- mit geschmorter Aubergine Madaillion vom Schweinefilet an grüner Pfeffersauce mit Zwiebelmarmelade, Speckbohnen und Kartoffelgratin Heilbuttfilet vom Grill an Apfelchutney mit Ofengemüse und Erbsenpüree	Ganzer Wolfsbarsch mit mediterranem Grillgemüse, Kapern, Zitrusfrüchte und Rosmarinkartoffeln 28,00€
DESSERT	Englischer Feigen-Peacannuss-Pudding mit Toffeesauce und Kaffee-Feigen	Torta Tre Monti mit dunkler Schokoladenganache und Coulis von roten Beeren	Granny Smith-Mousse mit Karamell an Vanille-Zitronensahne mit grünem Apfeleis und Apfelchip 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.