

M E I N S C H I F F 7

Atlantik Restaurant

T A G 1 2

— L U N C H —

Täglich geöffnet · 12:00 – 14:30 Uhr

	MENÜ	VEGANES MENÜ	BESONDERE SPEISEN
VORSPEISE	Glasnudelsalat mit Gemüse und Soja-Dressing	Wassermelonen-Avocado-Salat	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Apfel-Curry-Kaltschale	Klare Blumenkohl-Suppe	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
HAUPTGERICHT	Paniertes Kalbsschnitzel mit Wiesenkräutern und Kartoffel-Gemüse Pita-Brot-Sandwich mit Truthahn, Hummus und Gemüsesalat	Vegane Tomaten-Quiche mit bunten Blattsalaten in Mango-Dressing mit gerösteten Kernen	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	Windbeutel mit Preiselbeeren und Vanilleschnitte an Quark-Granatapfeleis	Frische Früchte oder Gemischtes Eis	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	Gurken-Kardamom-Salat mit mariniertem Thunfisch*	Bruschetta in drei Variationen -Tomate, Camembert und Speck-	Scharfe Rettich-Röllchen mit gelben Linsen Anti-Pasti-Variation mit Knoblauchbrot	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Klare Lauch-Kartoffel-Suppe mit Käsecrouçons	Spargelsuppe mit Zitronengras	Zucchini-cremesuppe Bunter Blattsalat in Kräuterdressing mit Bio-Hirse	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
ZWISCHENGERICHT	Fenchelsalat mit gegrillter Sardine und Oliven-Tapenade	Kaninchenrücken auf Kartoffel-Steckrüben-Gröstl mit Cognacsauce	Erbsen-Risotto mit Kopfsalat und Grillgemüse	Im Ganzen gebratene Seezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90€

Bon Appétit

	MENÜ	VEGANES MENÜ	UNSERE LIEBLINGE	BESONDERE SPEISEN
			Hummerravioli mit Lobster-Bisque und Mangosalat	
HAUPTGERICHT	Sirloin-Steak* vom Grill mit grober Senfbutter an mediterranem Gemüse, geröstetem Blumenkohlpuée und Rosmarinkartoffeln	Heilbuttfilet vom Grill an Bouillabaisse-Nage mit Pinienkernen, Peperoncini, Kapernäpfeln, Oliven, gegrilltem Baby-Mais und Polenta	Bowl "Thai Style" mit Zuckerschoten, Möhren, Wasserkastanien, Paprika, Sprossen, Lauch, Spargel, Pilzen und Reis Gegrilltes Truthahnsteak an Thymiansauce mit Zwiebelmarmelade, Speckbohnen und Kartoffelgratin Backfisch mit Remouladensauce, Erbsenpuée und Ofengemüse	Ganzer Wolfsbarsch mit mediterranem Grillgemüse, Kapern, Zitrusfrüchte und Rosmarinkartoffeln 28,00€
DESSERT	Schwarzwälder Kirschschnitte mit Schokoladensauce und Kirschsahne	Himbeer-Schokoadentarte mit Himbeersahne, Kakaosauce und Himbeer-Limettensorbet	Soja-Joghurtcreme mit süß-salzigem Äpfeln, Pecannüssen und Toffee 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.