

M E I N S C H I F F 7

Atlantik Restaurant

T A G 1 3

— L U N C H —

Täglich geöffnet · 12:00 – 14:30 Uhr

	MENÜ	VEGANES MENÜ	BESONDERE SPEISEN
VORSPEISE	Kalbsleber-Mousse mit Apfelgelee	Gemüsesticks mit Kräuter- und Tomaten-Dip	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Hühnerkraftbrühe mit Hühnerrücken und Gemüse	Bärlauchsuppe	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
HAUPTGERICHT	Steirisches Krenfleisch mit Bouillonkartoffeln und Schnittlauch-Sauce Lasagne aus Spinat, Ricotta und Fontina-Käse mit geschmolzenen Tomaten	Gegrilltes Gemüse mit Peperonata-Stew und Majoran-Gewürz-Reis	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	Nougat-Krokant-Mousse mit Blaubeerkompott und weiß gebrannten Haselnüssen oder Gemischtes Eis	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	Parmesan-Panna cotta mit Pinienkernen	Gemüsesalat mit lauwarmer und marinierter Wachtelbrust*	Ochsenherz-Tomaten mit veganem Mozzarella und Basilikum-Pesto Anti-Pasti-Variation mit Knoblauchbrot	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Brokkolicremesuppe	Weinsuppe mit Käsestange	Klare Bulgursuppe mit Wurzelgemüse 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	Ofenkartoffel mit Räucherfisch-Quark* und Lachskaviar*	<i>Griechische Fleischtäschchen gefüllt mit Lamm, Fetakäse und Gemüse</i>	Gebratene Rosmarin- Polenta auf Mangoldgemüse mit Pilzen Hummerravioli mit Lobster- Bisque und Mangosalat	Im Ganzen gebratene Seezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90€
HAUPTGERIC HT	Geschmortes Ossobuco in Gemüsesauce mit Gremolata und Safran- Risotto	<i>Schwertfischfilet vom Grill mit sizilianischem Auberginen-Caponata, Staudensellerie, Kapern, roten Zwiebeln und hausgemachter Pasta</i>	Sellerieschnitzel an Röstgemüse-Glace mit Salbei-Möhren und Kartoffel-Wedges 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	Kirsch-Biskuitrolle im Marzipanmantel mit Macaron und Kirscheis	<i>Israelische Frischkäse- Tarte mit Erdbeeren und Zucker-Oliven</i>	Kokosnuss-Creme mit Mangosalat und Kokosnuss- Karamell 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.