

M E I N S C H I F F 7

Atlantik Restaurant

T A G 1 4

— L U N C H —

Täglich geöffnet · 12:00 – 14:30 Uhr

	MENÜ	VEGANES MENÜ	BESONDERE SPEISEN
VORSPEISE	Rinder-Röllchen* nach "Thailändischer Art" mit Ingwer-Limetten-Chili-Dressing	Bagel mit Gemüse vom Grill, Rucola und Humus	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Weißkohlsuppe mit Pancetta	Italiensiche Minestrone	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
HAUPTGERICHT	Gebackene Hähnchenbrust mit Kartoffel-Gurkensalat und Kürbiskern-Öl Spanische Paella mit Meeresfrüchten und Kaninchen	Börek - Gefüllte Filoteigtaschen mit Spinat, Bulgursalat und Zitronen-Minz-Soja-Joghurt	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	Schnitte von dreierlei Schokoladen mit Erdbeer-Orangenssorbet	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	Aufgeschnittener Tafelspitz mit einer Kräuter-Tomaten-Vinaigrette	Roh marinierte Regenbogenforelle* mit Zitronen-Öl	Grüner Salat mit Radieschen, weißem Rettich und Soja-Joghurt-Dressing Anti-Pasti-Variation mit Knoblauchbrot	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Entenconsommé mit Trüffel-Pilz-Royal	Mulligatawny-Suppe - Scharfe Currysuppe mit Kokosmilch	Congee-Reissuppe mit Tofu und Pilzen 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	Roquefort-Törtchen mit Zwiebeln, Nüssen und Schnittlauch	<i>Kartoffellaibchen mit geräuchertem Wolfsbarsch* und pochiertem Ei*</i>	Gemüse-Samosa mit Tahini-Dip und Minze Hummerravioli mit Lobster-Bisque und Mangosalat	Im Ganzen gebratene Seezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90€
HAUPTGERICHT	Tandoori-Meeresfrüchte und Seeteufel an karamellisiertem Spitzkohl mit rotem Linsen-Kurkumapüree, Feigen und Chili-Dip	<i>Sous-vide gegarter Schweinerücken und feines Kalbsragout mit Morcheln, gegrilltem Gemüse und hausgemachter Pasta</i>	Gnocchi alla nonna mit Auberginen, Tomaten, Mozzarella und Salbeischaum Rib Eye-Steak* 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	Mango-Cheesecake mit Passionsfrucht, Baiser und Mangoeis	<i>Churros mit Schokoladencreme und Orangen-Dip</i>	Erdbeer-Kokosmousse mit marinierten Erdbeeren und Müsli-Krokant 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.