

M E I N S C H I F F 7

Atlantik Restaurant

T A G 2

— L U N C H —

Täglich geöffnet · 12:00 – 14:30 Uhr

	MENÜ	VEGANES MENÜ	BESONDERE SPEISEN
VORSPEISE	Heringssalat* mit roter Bete, Apfel und Kartoffeln	Kichererbsen-Mousse mit Gemüse-Crudités	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Klare Gemüsekraftbrühe mit Petersilien-Klößchen	Geröstete Zucchini-suppe mit Räuchertofu-Crunch	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
HAUPTGERICHT	Schweinesschnitzel vom Kleeschwein unter der Parmesan-Panko-Kruste mit Ratatouille, Pimentos und hausgemachter Pasta Tranche von der Hühnerbrust an Dijon-Senf-Sauce mit Süßkartoffel-Pommes und Gurkensalat	Linsenbratling mit Mandel-Limetten-Mayonnaise, pikantem Kürbisragout und Blattsalaten	Im Ganzen gebratene Seeezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90€ Ganzer Wolfsbarsch mit mediterranem Grillgemüse, Kapern, Zitrusfrüchte und Rosmarinkartoffeln 28,00€
DESSERT	Vanille Panna Cotta mit Himbeermark, weiße Schokolade, Krokant Pistazien	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	Waldorfsalat mit Sous-vide gegarten Hühnerbrustscheiben	Klassisches Vitello* tonnato - Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern	Gemüseterrine mit Avocado-creme Anti-Pasti-Variation mit Knoblauchbrot	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Französische Zwiebelsuppe	Basilikumschaumsuppe mit Tomaten-Mozzarella-Konfit	Blumenkohlsuppe mit Nori-Streifen Bunter Blattsalat in Kräuterdressing mit Bio-	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€

Bon Appétit

	MENÜ	VEGANES MENÜ	UNSERE LIEBLINGE	BESONDERE SPEISEN
			Hirse	
ZWISCHENG ERICHT	Gebackene Kabeljaufiletstreifen im Cornflakes-Mantel an Sauce tartare mit Kartoffelsalat	<i>Lamm-Kofta mit Paprika-Harissa-Dip</i>	Filoteigtaschen mit Gemüse gefüllt mit Linsensalat und Zitronen-Minz-Soja-Joghurt Hummerravioli mit Lobster-Bisque und Mangosalat	Im Ganzen gebratene Seezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90€
HAUPTGERICHT	Rosa gebratener Hirschrückens* an Waldpilzrahmsauce mit Rosenkohl und Spätzle	<i>Rotbarschfilet unter Mandelkruste an Safranschaum mit grünem Spargel und Champagnerrisotto</i>	Weißkohl-Curry in Kokosnussmilch mit Erdnüssen, Koriander, Karotten und Basmatireis 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	Karotten-Walnusspudding mit Mascarponecreme und Karottenstroh	<i>Buttermilch-Cassismousse mit Macaron, Kakao-Erde und Cassissorbet</i>	Zitronengrascrème mit karamelisiertem Pfirsich Sorbet (Himbeer-Limette, Zitronen-Thymian, Erdbeer-Orange) oder Eiscrème 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.