

M E I N S C H I F F 7

Atlantik Restaurant

T A G 5

— L U N C H —

Täglich geöffnet · 12:00 – 14:30 Uhr

	MENÜ	VEGANES MENÜ	BESONDERE SPEISEN
VORSPEISE	Gemüsetatar mit geräucheter Forelle*	Caponata mit Kirschtomaten und Basilikum	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Gerstensuppe mit gebratenem Speck	Spanische Mandelsuppe	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
HAUPTGERICHT	Bánh mì-Baguette mit gerösteten Auberginen, gepickeltem Gemüse und asiatischem Dip Penne Rigate al pollo - Pasta mit Hühnerstreifen, Zuckererbsenschoten, getrockneten Tomaten, Basilikum und frittiertem Knoblauch	Süß-saurer Kürbisstrudel mit Rucolasalat in Himbeerdressing	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	Zitronen-Cheesecake mit marinierten Erdbeeren und Crumble	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	Eisbergsalat in Roquefort-Dressing mit gekochtem Wachtelei* und Artisanbrot-Croûtons	Bruschetta mit hausgeräuchertem Schwertfisch* und Kräuter-Öl	Tomatenterrine im Auberginenmantel mit Kerbel Anti-Pasti-Variation mit Knoblauchbrot	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Tom Kha Kai - Thailändische Kokosnuss-Suppe mit	Fenchelsuppe mit Oliven	Kalte Avocado-Gurkensuppe	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€

Bon Appétit

	MENÜ	VEGANES MENÜ	UNSERE LIEBLINGE	BESONDERE SPEISEN
	Hähnchen und Zitronengras		Bunter Blattsalat in Kräuterdressing mit Bio-Hirse	
ZWISCHENG ERICHT	Ragout fin vom Kalb in der Blätterteig-Pastete	<i>Knusprige Garnele mit Zitronen-Reis und Mais-Chili-Salsa</i>	Grüne Falafel mit Süßkartoffelpüree und Rucola-Dip Hummerravioli mit Lobster-Bisque und Mangosalat	Im Ganzen gebratene Seezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90€
HAUPTGERICHT	Loup de mer* mit Blattspinat, Safran-Kartoffel und Paprika-Öl	<i>Bei Niedrigtemperatur gegartes Rinderfilet* an Portweinjus mit Rosenkohl, Kartoffelmousseline und Parmaschinken-Crunch</i>	Schupfnudeln mit gegrilltem Gemüse und Paprika-Maissauce 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	Gebackene Birnen-Nuss-Streusel mit Birneneis	<i>Mascarpone-Praline an Mangosauce mit rosa Pfeffer und dunkler Schokolade</i>	Schokoladen-Kokosnuss-Tarte mit Himbeer-Ingwerkonfit 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.

Bon Appétit