

M E I N S C H I F F 7

Atlantik Restaurant

T A G 9

— L U N C H —

Täglich geöffnet · 12:00 – 14:30 Uhr

	MENÜ	VEGANES MENÜ	BESONDERE SPEISEN
VORSPEISE	Bauernbrot belegt mit italienischer Mortadella und Radicchio	Zucchini ¹ salat mit Minze, Zitrone und Olivenöl	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Cremige Spinatsuppe	Miso-Suppe mit geräuchertem Tofu	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
HAUPTGERICHT	Roastbeef* vom Alm-Ochsen an Petersiliensauce mit gelben Rübenpüree, Grünkohl und neuen Kartoffeln Mediterraner Burger mit Grillgemüse und Kartoffel-Wedges mit Gorgonzola-Dip	Gemüsestrudel im Gemüse-Nest an Mandelsauce mit Duftreis	Im Ganzen gebratene Seee ² zunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90€ Ganzer Wolfsbarsch mit mediterranem Grillgemüse, Kapern, Zitrusfrüchte und Rosmarinkartoffeln 28,00€
DESSERT	Cassismousse-Schnitte mit Kakaosauce und Limetten-Basilikumsorbet	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	Pochierter Seeteufel* mit Orangencarpaccio und Ingwer-Dip	Hähnchen-Pistazien-Pate mit einem Relish aus roten Zwiebeln	Süßkartoffelscheiben mit Hummus und roter Bete Anti-Pasti-Variation mit Knoblauchbrot	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Maiscremesuppe mit Chorizo	Klare Gerstensuppe mit Gemüse und Selchfleisch	Karottencremesuppe mit Nusscroûtons 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	Quiche mit grünem Spargel und Lachs, dazu servieren wir einen Gurkensalat	<i>Geschmorte Kalbsbacken auf getrüffeltem Risotto mit Lauchstroh</i>	Gemüse im Tempuramantel mit Wasabi-Mayonnaise Hummerravioli mit Lobster-Bisque und Mangosalat	Im Ganzen gebratene Seezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90€
HAUPTGERICHT	Langsam und im Ganzen gegartes Rinderfilet* -in Tranchen geschnitten- an Rotweinjus mit Apfel-Petersilienwurzelpüree und Honigschalotten	<i>Hummerragout mit Garnelen in Beurre blanc an Haselnuss-Spitzkohl mit Pfeffer-Romanesco und Tagliatelle mit Kerbel-Emulsion</i>	Ravioli mit Gemüse gefüllt an Kirschtomatenkonfit Gegrilltes Truthahnsteak an Thymiansauce mit Zwiebelmarmelade, Speckbohnen und Kartoffelgratin Backfisch mit Remouladensauce, Erbsenpüree und Ofengemüse	Ganzer Wolfsbarsch mit mediterranem Grillgemüse, Kapern, Zitrusfrüchte und Rosmarinkartoffeln 28,00€
DESSERT	Strudel-Quarktasche mit Kirschkompott und Quark-Limetteneis	<i>Marmoriertes Himbeermousse mit Chili-Himbeeren</i>	Dunkles Schokoladenmousse mit Pistaziencreme und weißen Krokant- Pistazien 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.