

M E I N S C H I F F 7

Atlantik Restaurant

T A G 3

— L U N C H —

Täglich geöffnet · 12:00 – 14:30 Uhr

	MENÜ	VEGANES MENÜ	BESONDERE SPEISEN
VORSPEISE	Auberginen-Crevettentürmchen	Gefüllte Gurke mit Dill-Minz-Bulgur und Gewürz-Soja-Joghurt	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Kohlrabicremesuppe mit Kartoffeln	Gemüsesuppe mit gepufftem Quinoa	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
HAUPTGERICHT	Lachs-Hot Dog mit Meerrettichsauce und griechischem Salat Rinderbraten mit Grenadinesauce und Gemüsenudeln	Gemüselasagne mit Tomaten-Paprikacouli und Babayspinat	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	Kokosnuss-Milchreis mit Mangosalat und Popcorn	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	Röllchen vom Schwarzwälder Schinken* auf Tomaten-Carpaccio	Tortilla-Fladen mit Seefisch*-Ceviche	Wildkräutersalat in Traubendressing Anti-Pasti-Variation mit Knoblauchbrot	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Topinambursuppe mit Trüffelöl	Klare Fischsuppe mit Safran und Fischklößchen	Karottensuppe mit Ingwer Bunter Blattsalat in Kräuterdressing mit Bio-Hirse	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
ZWISCHENGERICHT	Hühnerflügel mit Blauschimmelkäse-Dip und Sellerie-Sticks	Kalbsleber* an Röstzwiebelsud mit einem Limetten-Salbei-	Gebratener Tofu mit Spargelspitzen und Sesam	Im Ganzen gebratene Seezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90€

Bon Appétit

	MENÜ	VEGANES MENÜ	UNSERE LIEBLINGE	BESONDERE SPEISEN
		<i>Kartoffelpüree und Balsamico</i>	Hummerravioli mit Lobster-Bisque und Mangosalat	
HAUPTGERICHT	Gebratenes Forellenfilet "Südfranzösische Art" mit Zitrone, Fenchel, Macaire-Kartoffel und Paprika-Öl	<i>Geschmorte Lammkeule an Portweinjus mit Bohnencassoulet und Graupen</i>	Gefüllte Paprikaschoten mit Quinoa und Zucchini cremesauce 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	Wiener Apfelstrudel-Säckchen mit Puderzucker und Vanillesauce	<i>Tiramisu an Orangensauce mit Knusper-Löffelbiskuit und Espresso-Eis</i>	Pistazien-Crème brûlée mit marinierten Sauerkirschen 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.