

M E I N S C H I F F 7

Atlantik Restaurant

T A G 4

— L U N C H —

Täglich geöffnet · 12:00 – 14:30 Uhr

	MENÜ	VEGANES MENÜ	BESONDERE SPEISEN
VORSPEISE	Mimosa-Eier* auf Kartoffel-Speck-Salat	Gemischte Blattsalate in Kräuterdreessing mit Tomate, Gurke, Karotte und Olive	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Schwäbische Brotsuppe mit Frankfurter Würstchen	Kalte Zucchini-Soja-Joghurt-Suppe	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
HAUPTGERICHT	Gegrillte Lammkoteletts* an Rosmarinjus mit Erbsenschoten und kleinen Kartoffeln Lachs* und Heilbutt* an Safransauce, mit Topinambur und Gemüse-Kräuter-Reis	Grünkernfrikadellen mit Tomatensugo, Zucchini-ragout und Rosmarinkartoffeln	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	Perlen und Rubinen - Rote Beeren mit Vanillecreme, weißem Schokoladenmousse und Erbeereiscreme	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	Mein Schiff Fischbrötchen mit Matjes* und Lachs*	Geflügelleberparfait im Nussmantel mit karamellisierten Apfelspalten und Orangen-Chutney	Spitzkohlsalat mit Sojadressing und Kresse Anti-Pasti-Variation mit Knoblauchbrot	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Schaumige Champignonsuppe mit Jungzwiebel und Crème fraîche	Rinderkraftbrühe mit Bärlauch-Frittaten	Wurzelgemüsesuppe mit Kräuteröl Bunter Blattsalat in Kräuterdreessing 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	Gebratener Tintenfisch auf Tomatenchutney	<i>Scharfe Bananen- Fleisbällchen mit süß-saurer Paprikasauce</i>	Gebackene Aubergine auf Couscous mit Harisa-Dip Hummerravioli mit Lobster- Bisque und Mangosalat	Im Ganzen gebratene Seezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90€
HAUPTGERIC HT	Schweinekotelett vom Fläminger Kleeschwein, glasiert mit Hoisinsauce, dazu Romanesco, Pilze und geröstete Kartoffeln	<i>Rotzungenfilet "Esterházy" mit feinen Gemüsestreifen an Safransud und Pesto- Risotto</i>	Ricotta-Spinat-Knödel auf geschmorten Zucchini Rinderrückensteak* an grüner Pfeffersauce mit Zwiebelmarmelade, Speckbohnen und Kartoffelgratin Lachsforellenfilet vom Grill mit Ofengemüse, Erbsenpüree und Apfelchutney	Ganzer Wolfsbarsch mit mediterranem Grillgemüse, Kapern, Zitrusfrüchte und Rosmarinkartoffeln 28,00€
DESSERT	Dobosschnitte mit Schokoladenganache und marmorierter Schokoladen- Karamellsauce	<i>Znoud El Sit - Gebackene Filoteigröllchen, gefüllt mit Marzipan- Frischkäse, dazu Pistazienschaum</i>	Mandelmousse mit Rhabarber und Vanillecrumble 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