

M E I N S C H I F F 7

Atlantik Restaurant

T A G 6

— L U N C H —

Täglich geöffnet · 12:00 – 14:30 Uhr

	MENÜ	VEGANES MENÜ	BESONDERE SPEISEN
VORSPEISE	Rosa gebratenes Roastbeef* -kalt aufgeschnitten- mit Remouladensauce	Veganer Mozzarella mit Mango und fruchtigem Balsamicodressing	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Kalte Himbeer- Radischensuppe mit Buttermilch	Kerbelcremesuppe	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
HAUPTGERICHT	Knusprige Hähnchen- Oberkeule an Thai-Salsa mit Minze, Pita-Brot und Salat aus Grillgemüse in Oreganodressing Gebratenes Kabeljaufilet mit Chorizo an Kapern- Zitronensauce mit Erbsen- Kartoffelstampf	"Plastos" - Auflauf mit Blattspinat und Lauch, überbacken mit einer Maismehlcreme, dazu Minz- Soja-Joghurt	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	Schokoladenküchlein mit Kirschen, Schokoladenglasur und Kirschsorbet	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	Zweierlei vom Thunfisch* -Tatar und in der Sesamkruste- mit asiatischem Gemüsesalat	Hirschcarpaccio* mit Thymian mariniert, dazu gebratene Pilze und Parmesan	Schichtkuchen von gebratenem Gemüse mit Tomatencoulis und Kräuterpesto Anti-Pasti-Variation mit Knoblauchbrot	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Klare Hühnersuppe mit	Geröstete	Quinoa-Gemüsesuppe	Ganzer gratinierter Hummer

Bon Appétit

	MENÜ	VEGANES MENÜ	UNSERE LIEBLINGE	BESONDERE SPEISEN
	Erbsenschöberl	<i>Auberginensuppe mit Hackbällchen</i>	Bunter Blattsalat in Kräuterdressing mit Bio-Hirse	"Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
ZWISCHENG ERICHT	Gegrillter und hausgebeizter Lachs* an Honig-Senf-Sauce mit Dill-Rahmkartoffeln	<i>Hirse-Käsetaler mit Kräutersauce</i>	Gebackener Blumenkohl mit Bohnen-Dip Hummerravioli mit Lobster-Bisque und Mangosalat	Im Ganzen gebratene Seezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90€
HAUPTGERICHT	Rosa gebratene Entenbrustscheiben* an Teriyakisauce mit grünen Bohnen und Süßkartoffel	<i>Zackenbarschfilet mit Basilikumkruste an Limetten-Spinatnage mit Zucchini-Weißwein-Risotto</i>	Asiatische Kohlroulade mit Ingwer, Karotten, Sellerie und Paprika an einer milden Szechun-Pfeffersauce mit Süßkartoffel 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	Weißes Schokoladen-Mohnmousse mit Portwein und Pflaumen-Chutney	<i>Ricottatarte an Mandarinensauce mit Himbeeren, Blutorangenrahm und Minzöl</i>	Mango-Charlotte an Mango-Chili-Salsa mit Mangoeiscreme und Kakaosauce 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.