

M E I N S C H I F F 7

Atlantik Restaurant

T A G 7

— L U N C H —

Täglich geöffnet · 12:00 – 14:30 Uhr

	MENÜ	VEGANES MENÜ	BESONDERE SPEISEN
VORSPEISE	Karoffelrösti mit Lachstatar* und Gurkensalat	Gebratene Äpfel mit Zwiebel-Rucola-Salat	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Consommé von der roten Bete mit Meerrettich-Sahne-Haube	Gemüse-Linsen-Eintopf mit Erbsen	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
HAUPTGERICHT	Gebratenes Forellenfilet an Beurre blanc mit Schmorgurke, Yuzu-Kartoffelcreme und Dill-Öl Griechisches Moussaka - Auberginen-Kartoffeln-Auflauf mit Tomaten, Lamm- und Rinderhackfleisch	Epanadillas mit Tahin-Dip und Blattsalate in weißer Balsamico-Papayvinaigrette	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	Blaubeermousse mit Mandelbiskuit, Schokoladenspiegel und gebranntes Mandeleis	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	Trilogie von Kaviar* mit Buchweizenblinis und Sauerrahm	Ziegenkäse-Crostini auf Walnussbrot mit Kürbischutney	Salat-Wraps mit Gemüse gefüllt und Hummus Anti-Pasti-Variation mit Knoblauchbrot	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Pho Bo Hanoi Vietnamesische Reismudelsuppe mit Rindfleisch	Vichyssoise - Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe	Paprika-Rhabarber-Suppe mit Gurkenstreifen 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	Kartoffelroulade auf cremigen Waldpilzen mit gebratener Wachtelbrust	<i>Gegrilltes Barschfilet auf Mangoldgemüse mit Kumquat- Wermut- Espuma</i>	Chili sin Carne mit Fladenbrot Hummerravioli mit Lobster-Bisque und Mangosalat	Im Ganzen gebratene Seezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90€
HAUPTGERIC HT	Pochiertes Kabeljaufilet an Fenchelschaum mit gebratenem Gemüse und Petersilien-Perlgrauen-Risotto	<i>Tranchen vom rosa gebratenem Kalbsfilet* im mediterranem Käutermantel an Thunfischsauce mit frittierten Kapern und Gnocchi</i>	Vollkorn-Gemüse-Ćevapčići mit Letscho, gelben Paprikafond und Basilikum 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	Cassis-Maronencreme mit Cassisganache und Cassis-Champagnersorbet	<i>Opera - Französische Kaffee- Buttercremeschnitte mit Schokoladenganache</i>	Schokoladenküchlein mit Kakaoglasur und Kirschkompott 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.