

M E I N S C H I F F 7

Atlantik Restaurant

T A G 8

— L U N C H —

Täglich geöffnet · 12:00 – 14:30 Uhr

	MENÜ	VEGANES MENÜ	BESONDERE SPEISEN
VORSPEISE	Salatherzen mit Eierdressing und Matjesfilet*	Grüne Mousse von Brokkoli und Gurken	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Consommé von der Petersilienwurzel mit Sherry	Cannelloni-Bohnensuppe mit Lauchstroh	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
HAUPTGERICHT	Hühnerbrust nach "Thailändischer Art" mit rotem Curry und Basmatireis Lasagne al Forno - Klassisch im Ofen gebackene Lasagne mit Tomatensauce	Veganer Kürbis-Burger mit Kichererbsen, Pilzen, Granatapfel-Mayonnaise und Eisbergsalat	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	Chia-Schokoladenpudding mit Schokoladeneis und weißen Krokant-Walnüssen	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	Carpaccio vom Rind* mit Petersilienpesto und Bergkäse	Melone und Parmaschinken* mit Erdbeer-Salsa	Blattsalate mit gebratenem Fenchel und grünem Apfelrelish Anti-Pasti-Variation mit Knoblauchbrot	Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€
SUPPE	Aljotta - Maltesische Fischsuppe	Geröstete Knoblauchsuppe mit Croûtons	Steinpilzcremesuppe Bunter Blattsalat in Kräuterdressing mit Bio-Hirse	Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€
ZWISCHENGERICHT	Fischbullette mit Kohlrabi und	Gebackenes Kalbsbries auf cremigem	Hausgemachte Linguini mit Tomaten-Kürbis-Sugo	Im Ganzen gebratene Seezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und

Bon Appétit

	MENÜ	VEGANES MENÜ	UNSERE LIEBLINGE	BESONDERE SPEISEN
	Senfgurkenschaum	Krautgemüse	Hummerravioli mit Lobster-Bisque und Mangosalat	Salzkartoffeln 19,90€
HAUPTGERICHT	Coq au Vin blanc - Hähnchenschenkel in Riesling gegart mit Rotweinschalotten, Schmorgemüse und Tagliatelle	Gegrilltes Doradenfilet mit Artischocken, rosa Pfeffer, Peperonata, Basmatireis und Orangen-Chicorée-Salat	Auberginen-Kräuter-Roulade mit Pak Choi und orientalischem Couscous Madaillion vom Schweinefilet an grüner Pfeffersauce mit Zwiebelmarmelade, Speckbohnen und Kartoffelgratin Heilbuttfilet vom Grill an Apfelchutney mit Ofengemüse und Erbsenpüree	Ganzer Wolfsbarsch mit mediterranem Grillgemüse, Kapern, Zitrusfrüchte und Rosmarinkartoffeln 28,00€
DESSERT	Milchkaramell-Schokoladenkucken mit weißen Krokant-Haselnüssen, Meloneneis und Melonen-Orangensauce	Haselnuss-Datteldaquoise mit Nougatcreme und Ganache	Erdbeersüppchen mit Lycheemousse und Mandel 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.