Blick

KLEINIGKEITEN

GEBACKENE BBQ-BLUMENKOHL-WINGS VEGAN 9,–
Sriracha-Mayonnaise, Sesam, Koriander, Teriyaki

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 15,–
Feldsalat, Mandel, Feigen, Pflaumenessig, Granatapfelkerne

CARPACCIO
Trüffel-Mayonnaise, Rucola, Grana Padano, Balsamico, Pinienkerne
– Sellerie-Carpaccio VEGETARISCH 13,–
– Rinder-Carpaccio 19,–

CHICKEN KARAAGE 14,–
Teriyaki-Ponzu-Marinade, Sesam-Sauce, Frühlingslauch

Flammkuchen
Rucola, Kräuter-Schmand
– mit Käse und Lauch VEGETARISCH 14,–
– mit Zwiebeln und Speck 16,–
– mit Lachs 17,–

SUPPEN

WALDPILZSUPPE VEGETARISCH 10,–
Leinöl, Croûtons, Schmand

KRUSTENTIER-SUPPE 15,–
Eismeer-Shrimps, Frühlingslauch

BROTZEIT BRETTL 22,–
Pfefferbeißer, Bergkäse, Fleischsalat, Landschinken, Obazda, Gurke, Rettich, Roggenbrot, Brezel und Butter

HAUPTSPEISEN

CURRYWURST 16,–
Pommes Frites, Currysauce, Ketchup / Mayonnaise

SUPER BOWL SALAT VEGAN 14,–
Quinoa, dicke Bohnen, Kichererbsen, Paprika, Curry, Babyspinat, Granatapfel-dressing, Mandeln
– mit Maishähnchenbrust 23,–

Saisonal
MARONENSUPPE VEGETARISCH 7,–
mit Walnussöl

HALBE GESCHMORTE ENTE 27,–
Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße, Bratenjus

APFEL-TOPFEN STRUDEL VEGETARISCH 8,–
Vanillesauce

ALS 3-GANG-MENÜ 39,–

LINGUINE PASTA
– mit Tomaten-Oliven-Sauce VEGETARISCH 16,–
– mit Curry-Safran-Garnelen 25,–

KRÄUTER-GNOCCHI VEGETARISCH 18,–
Gorgonzola-Sauce, Spinat, Walnüsse, Birne, Kirschtomaten

GESCHMORTE OCHSENBACKE 31,–
Erbsenpüree, Pfeffercracker, Brokkoli-Erbsen-Gemüse, Merlot Jus

TERIYAKI-SESAM LACHS 29,–
Süsskartoffel-Püree, Beurre Blanc, Bohnengemüse

INDIAN CURRY
Reis-Mix, Sesam, Cashews, Limone, Koriander, Naan Brot, Frühlingslauch
– mit Kokos & Süßkartoffel VEGAN 19,–
– mit Butter Chicken 25,–

ATLANTIC KLASSIKER

KALBSSCHNITZEL 32,–
Pommes Frites, Preiselbeeren, Gurkensalat, Zitrone, Ketchup / Mayonnaise

CAESAR SALAD 14,–
Kirschtomaten, Croûtons, Grana Padano
– mit Maishähnchenbrust 23,–

ATLANTIC BURGER
Brioche-Bun, Smoked Sauce, Coleslaw, Pommes Frites, Ketchup / Mayonnaise
– mit BBQ-Beef, Cheddar, Bacon 22,–
– mit Beyond Meat-Patty, veganem Cheddar VEGAN 18,–

KABELJAU LOIN 29,–
Röstzwiebel-Spinat, Pommery Senf-Sauce, Kartoffelgratin

SÜSSES

NY CHEESECAKE VEGETARISCH 9,–

WARMER HASELNUSS-SCHOKOLADENKUCHEN VEGAN 9,–
mit einer Kugel Eis nach Wahl

ITALIENISCHE APFEL-TARTE „SCRIGNO MELE“ VEGETARISCH 12,–
Mandelmousse, Brombeeren, Mandel-Eis

EIS & SORBETS VEGETARISCH
pro Kugel 4,–
Walnuss / Zitrone VEGAN / Kaffee / Dunkle Schokolade / Vanille / Joghurt / Mango VEGAN

Alle angegebenen Preise in Euro inklusive MwSt.

Auf Nachfrage erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

atlantic-hotels.de/restaurants

Ein Restaurant der ATLANTIC HOTELS