

## Aufgalopp

alle Preise in Euro

**Geräuchertes Thunfisch Carpaccio mit Salatspitzen,** 14,50  
 Avocado und Wasabi-Creme <sup>B,D,L,M,1</sup>

Thunfische haben einen langgestreckten, spindelförmigen, seitlich nur wenig abgeflachten Körper, dessen Schwerpunkt im vorderen Teil des Rumpfs liegt. Sie erreichen Körperlängen von etwa 1 m bis 4,5 m und können zwischen 20 kg und 700 kg schwer werden.

**Bunte Antipasti Platte** 14,90  
 mit Büffel Mozzarella <sup>A,D,G,3,9</sup>

*für 2 Personen* 27,50

**ATLANTIC Caesar Salat mit Brotchip ,**  
 Kirschtomaten und Grana Padano <sup>A,B,D,G,L,I (Weizen ),1,2,9</sup> 12,50

mit gebratener Hähnchenbrust und Bacon 17,50

Caesar Salat ist ein international bekannter Salat der US-amerikanischen Küche, der dem Italo-Amerikaner Cesare Cardini zugeschrieben wird. Die Hauptzutat ist Römersalat, der mit einem speziellen Dressing sowie Croûtons und Parmesan serviert wird.



### Blattgemüse

Bunter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Croûtons und Kernen <sup>K, I</sup> (Weizen)

Kleine Portion	6,50
Große Portion	9,00

mit nachfolgenden Dressings zur Wahl:

Caesar Dressing <sup>A, B, D, G, L, 1, 2, 3, 4, 7, 9</sup>

Kräuter Dressing <sup>L</sup>

Balsamico Dressing <sup>G, L, 1, 7, 9</sup>

Granatapfel Dressing <sup>L</sup>

Toppings zur Wahl:

**Aufpreis:**

3 gebratene Garnelen <sup>C, D, 2</sup>	6,50
marinierte Hähnchenbrustwürfel <sup>D, 2</sup>	4,50
rosa gebratene Rindersteakstreifen <sup>D, 2</sup>	7,50
geräucherte Tofu Würfel mit Sesam <sup>F, M, I</sup>	3,50

Restaurant DERBY

im ATLANTIC Hotel an der Galopprennbahn

Tel. (0421) 333 00-533 / [www.atlantic-hotels.de](http://www.atlantic-hotels.de)

## Übergänge (Suppen)

<b>Weißer Tomatensuppe</b>		8,50
mit gebratenen Falafel-Würfeln <sup>E,I</sup> (Weizen)		

Falafel sind frittierte Bratlinge aus pürierten Bohnen oder Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen, die vor allem als Imbiss beliebt sind. Das Gericht stammt aus der arabischen Küche.

Ort und Zeit der Entstehung des Gerichts sind nicht bekannt, es dürfte sich aber um ein sehr altes Gericht handeln. Manche Historiker nehmen an, dass es in Ägypten entstanden ist, wo es auch Ta'amia genannt wird, und möglicherweise von den christlichen Kopten als fleischloses Gericht für die Fastenzeit geschaffen wurde. Andere vermuten seine Herkunft jedoch eher im Libanon oder in Palästina. Falafel gehört zu allen Küchen Vorderasiens und Nordafrikas.

<b>Crema de maíz ( Maiscremesuppe)</b>		7,90
mit Koriander <sup>E</sup>		

## Kreuzungen ( Pasta )

### Ravioloni

gefüllt mit Ziegenkäse in pikantem Tomatensugo  
mit Kalamata-Oliven und Kapern <sup>A,E,D,I(Weizen)</sup>

16,50

Die rötlich-braunen bis schwarzen Kalamata-Oliven haben eine härtere Schale, sind sehr aromatisch und ein wenig salzig. Sie sind mandelförmig und werden in der Region Messenien auf der Insel Peloponnes geerntet. Meist werden sie in einer Mischung aus Essig und Öl eingelegt, doch wird aus der Olivensorte auch Öl gewonnen.

### Spaghettini Carbonara

mit Guanciale <sup>A,D,E,G,I(Weizen),9</sup>

16,90

Der Guanciale ist ein luftgetrockneter, durchwachsender Speck, der in der Mitte eine oder mehrere Schichten Muskelfleisch besitzt. Der Geschmack ist kräftig, eine Folge der vielen bei der Herstellung verwendeten Gewürze.

## Hauptrennen

### Fleisch

**Gegrilltes Rumpsteak** <sup>D, 2</sup> 31,50

**Iberico Carree** <sup>D, 2</sup> 32,50

Das Iberische Schwein ist eine in Südwestspanien sowie in der Provinz Teruel und in Portugal heimische, pflegelos gehaltene Schweinerasse.

Die Tiere werden meist als Weideschweine freilaufend in Korkeichen- und Steineichenhainen (spanisch dehesas) gehalten und häufig mit Eicheln gemästet.

**Kalbs-Involtini mit Spinat und Ricotta** <sup>D, 2</sup> 26,50

**Glasierte Beef-Ribs ohne Knochen** <sup>E, G, L</sup> 33,90

**ATLANTIC Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln,**  
Gurkensalat und Preiselbeeren <sup>A, D, I(Weizen)1, 2, 3, 8</sup> 26,00

Bei jedem Hauptgang ist eine Gemüsebeilage, Sättigungsbeilage und eine Sauce Ihrer Wahl inklusive.

Zusätzliche Beilagen können gegen Aufpreis gern dazu bestellt werden.

**Fisch**

**Weißes Heilbuttfilet im-Panco-Kräuter-Mantel** <sup>B,D,I(Weizen),2</sup> 28,50

Der Heilbutt oder Weißer Heilbutt kommt im Nordatlantik vor und ist mit bis zu 300 cm Körperlänge und bis zu 400 kg Gewicht die größte Art der Plattfische. Ein Heilbutt kann bis zu 50 Jahre alt werden. Trotz seines Namens zählt diese Gattung nicht zu der Familie der Butte, sondern zu den Schollen.

**Gebratenes Lachsforellenfilet** <sup>B,D,2</sup> 25,50

Die Bezeichnung „Lachsforelle“ leitet sich von der orangen bis roten Fleischfärbung ab, die an die des Lachses erinnert. Lachsforellen können aus allen Forellenarten gezüchtet werden, sie sind allerdings größer und fetthaltiger als „normale“ Forellen. Ihr Schlachtgewicht beträgt wie beim Lachs 3 bis 5 Kilogramm, wobei ihr Fettgehalt mit 6 bis 10 Prozent deutlich unter dem des Lachses liegt, dessen Fleisch etwa 14 Prozent Fett enthält.

**Unser Fischangebot halten wir bewusst klein, damit wir Produkte aus nachhaltiger Fischerei anbieten können.**

Bei jedem Hauptgang ist eine Gemüsebeilage, Sättigungsbeilage und eine Sauce Ihrer Wahl inklusive. Zusätzliche Beilagen können gegen Aufpreis gern dazu bestellt werden.

## Hauptrennen-Vegan

**Babypinatsalat mit lauwarmen Paprika-Bulgur,**  
Granatapfelsirup und Tofu-Gemüsespieß <sup>E,M,I(Weizen)</sup>



18,50

Bulgur ist ein mit Dampf unter Druck vorgekochter Weizen Nach der anschließenden Trocknung wird die freigelegte Kleie mechanisch entfernt. Danach wird das Korn grob oder fein mit einem Grützeschneider geschnitten.

Er wird hauptsächlich aus Hartweizen hergestellt und ist ein Hauptnahrungsmittel in der Türkei und im weiteren Vorderasien. Bulgur kann wie Reis und mit verschiedenen Zutaten wie Gemüse und/oder Fleisch gekocht werden. Auch kann er, ähnlich wie Couscous in Nordafrika, gedämpft oder eingeweicht und als Taboulé oder Kısır zubereitet werden. Er ist ebenfalls eine wichtige Zutat für das Gericht Çiğ Köfte, das vor allem im Südosten der Türkei verbreitet ist.

**Gebackener Sellerie**  
auf Süßkartoffel - Linsen-Curry <sup>E,L,M,I(Weizen)</sup>



15,50

Saucen	Sättigungsbeilagen	Gemüsebeilagen
Zitronen-Kapernsauce <sup>D,E,G</sup>	Zweierlei-Kartoffelgratin <sup>A,D</sup>	Blumenkohlpüree <sup>D,E</sup>
Rauchige BBQ Sauce <sup>E,L,G</sup>	Gebacken Risotto-Bällchen <small>A,D,G,I(Weizen),9</small>	Grillgemüse <sup>G,9</sup>
Orangen-Balsamicosauce <small>D,E,G</small>	Mediterraner Cous-Cous <small>(Vegan) E,I (Weizen)</small>	Gegrillter grüner Spargel mit Kirschtomaten <sup>D</sup>
Honig-Schalottensauce <sup>D,E,G</sup>	Steak-Pommes <sup>(Vegan)</sup>	Buntes Linsen-Gemüse <sup>D,E,K</sup>
Tomaten-Butter von sonngetrockneten Tomaten <sup>D,G,L,3</sup>	Kräuter-Meersalzkartoffeln <small>(Vegan)</small>	Baby-Rahm-Spinat <sup>D,E</sup>
	Taglierini Basilikum-Pesto <small>A,D,I(Weizen),9</small>	Gebratene Kräuterseitlinge mit Frühlingslauch <sup>D,G,9</sup>

## Zusatzstoffe

### Zahlen

1	mit Konservierungsstoffen
2	mit Farbstoffen
3	mit Antioxidationsmitteln
4	mit Süßungsmittel
5	enthält eine Phenylalaninquelle
6	mit Phosphat
7	Geschwefelt
8	Geschwärzt
9	mit Geschmacksverstärker
10	Koffeinhaltig
11	Chininhaltig

## Allergene

### Buchstaben

A	Eier
B	Fisch ( alle Fischarten, Kaviar)
C	Krebstiere, Krebs, Schrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi)
D	Milch
E	Sellerie
F	Sesamsamen
G	Schwefeldioxid und Sulphite
H	Erdnüsse
I	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)
J	Lupine
K	Schalenfrüchte ( Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
L	Senf
M	Sojabohnen
N	Weichtiere ( Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern)

Restaurant DERBY

im ATLANTIC Hotel an der Galopprennbahn

Tel. (0421) 333 00-533 / [www.atlantic-hotels.de](http://www.atlantic-hotels.de)