

## MENÜS

Zu einem festlichen Anlass gehört auch ein festliches Menü. Unser Küchenteam hat eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts zusammengestellt, welche Sie im Anhang finden und Ihnen einen ersten Eindruck vermitteln sollen. Selbstverständlich sind wir auch an dieser Stelle für Ihre Wünsche offen.

*Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person sowie inkl. der derzeit gesetzlich gültigen MwSt.*

### Festtagsmenü 1

Petersilienwurzelcreme mit Garnelen-Tartar

\*\*\*

Krosser Zander mit Kapern-Sauce,  
Pastinaken-Gemüse und Thymian-Risotto

\*\*\*

Tiramisu

€ 35,50

### Festtagsmenü 2

Jakobsmuschel mit Kaviar an Rote Bete mit Safrancreme

\*\*\*

Kalbssteakhüfte an Pfeffercuvee-Sauce,  
Vanille-Karotten und Rosmarin-Kartoffelgratin

\*\*\*

Crème Caramel mit Pistazieneis

€ 40,50

**Festtagsmenü & -buffetkombination:**

*Serviert*

Lammrücken mit Weißen-Bohnen-Chorizo-Salat  
und Kalamata-Oliven

\* \* \*

*Serviert*

Geräucherte Suppe von Edelfischen  
mit Sellerie und Fenchel

\* \* \*

*Buffet*

Maispoulardenbrust mit Salbei-Sauce,  
Peperonata-Gemüse und Gorgonzola-Gnocchi

Medaillons vom Seehecht mit Olivenbutter,  
confierten Cherry-Tomaten und getrüffeltem Kartoffelstampf

\* \* \*

*Buffet*

Joghurt-Pistazien-Creme auf Beeren-Biskuit

Schokoladen-Tarte mit Haselnusskrokant

€ 37,50

**ATLANTIC Exklusiv**

*Auf den Tischen*

Brot und Dips

\* \* \*

*Serviert*

Crème-Brûlée von Ziegenkäse mit Tomaten-Brot-Salat  
und Kräuter-Vinaigrette

\* \* \*

*Serviert*

Hummersuppe mit Kokos und Basilikum-Krabben

\* \* \*

*Buffet*

Gebratener Seeteufel im Parmaschinken-Mantel,  
Portweinsauce auf Risotto „Milanese“

Entrecôte mit Zwiebelmarmelade,  
Artischocken-Zucchini-Gemüse und Süßkartoffel-Schupfnudeln

Gegrillte Aubergine mit grünem Spargelragout  
und getrüffeltem Garganelli

\* \* \*

*Serviert*

Passionsfrucht-Vanillecreme mit Brombeeren-Grütze  
und Nougat-Schnitte

€ 51,90

## Frei kombinierbare Menübausteine

Unser Vorschlag trifft es nicht ganz? Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü aus unseren frei kombinierbaren Bausteinen zusammen. Der Menüpreis setzt sich dann aus den gewählten Einzelkomponenten zusammen.

### Vorspeisen und Salate

Wildkräutersalat mit French Dressing, gebeizte Lachswürfel,  
glasierte Kirschtomaten und Kräuter-Schmand  
€ 14,50

Bunter Blattsalat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse  
und Pflaumen-Chutney  
€ 13,90

Rinder-Tartar an Rote-Bete-Carpaccio und Rucola-Salat  
€ 14,90

Bunter Antipasti-Salat mit Pulpo und Manchego-Käse  
€ 15,50

Pastrami von der Rinderbrust mit Salatspitzen und  
Apfel-Chili-Chutney  
€ 14,90

Tranche vom Kalbsrücken mit Thunfisch-Sauce,  
Kapernbeeren und Rucolanest  
€ 13,90

Zucchini- und Aubergine-Röllchen mit rotem Paprika-Pesto,  
Feldsalat und Balsamico-Dressing  
€ 12,50

### Suppen

Tomaten-Consommé mit Basilikum-Flan  
€ 7,50

Kürbis-Birnensuppe (saisonal)  
€ 6,80

Spargelcremesuppe mit Kräuter-Seitlingen (saisonal)  
€ 6,90

Hummercremesuppe mit Flusskrebsfleisch

€ 6,90

Zweierlei Paprikacremesuppe mit Basilikum-Pesto

€ 6,60

Grüne-Erbesen-Kresse-Suppe mit Crevetten

€ 6,50

Zwiebelsuppe mit Käse-Blätterteigstange

€ 5,50

Bärlauch-Cremesuppe

€ 5,50

Petersilienwurzel-Apfel-Suppe

€ 6,60

Wildkraft-Consommé mit Kräuter-Crêpe-Streifen

€ 7,50

Pastinaken-Cremesuppe

€ 6,50

Maiscremesuppe

€ 6,50

### **Fisch**

*Alle Fischgerichte sind als Vorspeise, Haupt- oder Zwischengang wählbar.*

**Lachsfilet mit Noilly-Prat-Sauce,**

zweierlei Zucchini-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

als Hauptgang € 20,50

als Vorspeise oder Zwischengericht € 14,90

**Buttermakrelen-Filet mit Salbei-Sauce,**

Kohlrabi-Radieschen-Gemüse und Rote-Bete-Gnocchi

als Hauptgang € 22,90

als Vorspeise oder Zwischengericht € 16,50

**Kabeljau-Filet mit Dijon-Senf-Sauce,**

Brechbohnen-Gemüse und Drillingen

als Hauptgang € 18,90

als Vorspeise oder Zwischengericht € 14,90

**Doraden-Filet mit Estragon-Sauce,**  
gebratenem Gemüse und Kartoffel-Lauch-Stampf  
als Hauptgang € 23,50  
als Vorspeise oder Zwischengericht € 21,50

**Seeteufel mit Safran-Sauce,**  
Paprika-Zwiebel-Gemüse und Basilikum-Risotto  
als Hauptgang € 28,90  
als Vorspeise oder Zwischengericht € 22,90

**Zander-Filet mit grüner Pfeffer-Sauce,**  
Zuckerschoten-Tomaten-Gemüse und Thymian-Polenta  
als Hauptgang € 20,90  
als Vorspeise oder Zwischengericht € 17,90

### **Fleisch**

**Geschmorte Beef Ribs (ohne Kochen) mit Portwein-Sauce,**  
Ratatouille und Kartoffelstampf mit Schnittlauch  
€ 30,50

**Rumpsteak mit Pfeffer-Sauce,**  
jahreszeitlichem Gemüse und Thymian-Gratin  
€ 29,90

**Medaillons vom Iberico-Schweinefilet mit Schalotten-Sauce,**  
Waldpilz-Lauch-Gemüse und Süßkartoffel-Schupfnudeln  
und Tomatenpolenta  
€ 26,50

**Rinderroulade mit dunkler Meerrettich-Sauce,**  
mediterranem Gemüse und Spinat-Gnocchi  
€ 24,50

**Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbei-Sauce,**  
Artischocken-Tomaten-Gemüse und Couscous  
€ 18,80

**Medaillons von der Rinderhüfte mit Apfel-Balsam-Sauce**  
sautiertem Gemüse und Rosmarin-Risotto  
€ 24,50

**Maispouardenbrust mit dunklem Tomaten-Jus**  
und buntem Gemüse-Bulgur  
€ 21,90

### Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten

€ 6,50

Lasagne von dunkler und heller Schokoladenmousse  
mit Pflaumenragout

€ 5,90

Helle und dunkle Profiteroles

€ 7,90

Mango-Panna-Cotta mit Himbeerragout

€ 5,90

Vanille-Mascarpone-Parfait mit Pistaziencrumble

€ 5,60

Frischer Ananas-Minz-Salat mit Prosecco-Brombeer-Sorbet

€ 5,50

Mocca-Crème-Brûlée mit Amaretti-Eiscreme

€ 6,90

Mandel-Mascarpone-Küchlein mit Apfelsorbet

€ 6,60

Cookie-Mousse mit Oreo-Keks

€ 6,90

Weißer-Schokoladen-Ricotta-Creme mit Knusperhippe

€ 6,90

Wir haben Ihre Vorstellungen noch nicht getroffen? Gerne unterbreitet Ihnen unser Küchenteam um Küchenchef Francesco Cannistrá weitere individuelle Menüvorschläge nach Ihren Wünschen. Bitte sprechen Sie uns an!