

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

€ 32,50

Festtagsmenü 2

Jakobsmuschel mit Kaviar an Rote Beete mit Safran-creme

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

Creme Caramel mit Pistazieneis

€ 39,90

Festtagsmenü & -buffetkombination:

Serviert

Kaninchenrücken mit Weiße-Bohnen-Chorizo-Salat
und Calamata-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

€ 35,50

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

€ 48,90

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, gebeizten Lachswürfeln,
glasierten Kirschtomaten und Kräuter-Schmand
€ 13,60

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
€ 14,40

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

Tranche vom Kalbsrücken mit Thunfisch-Sauce,
Kapernbeeren und Rucolanest
€ 13,50

Zucchini- und Aubergine-Röllchen mit rotem Paprika-Pesto,
Feldsalat und Balsamico-Dressing
€ 11,50

Suppen

Tomaten-Consommé mit Basilikum-Flan
€ 6,50

Kürbis-Birnensuppe (saisonal)
€ 4,80

Spargelcremesuppe mit Kräuter-Seitlingen (saisonal)
€ 5,50

Hummercremesuppe mit Flusskrebsfleisch

€ 4,90

Zweierlei Paprikacremesuppe mit Basilikum-Pesto

€ 4,60

Grüne-Erbesen-Kresse-Suppe mit Crevetten

€ 4,90

Zwiebelsuppe mit Käse-Blätterteigstange

€ 4,50

Bärlauchcremesuppe

€ 4,30

Petersilienwurzel-Apfelsuppe

€ 4,20

Wildkraft-Consommé mit Kräuter-Crêpe-Streifen

€ 7,50

Pastinakencremesuppe

€ 4,50

Maiscremesuppe

€ 4,40

Fisch

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

Lachsfilet mit Noilly-Prat-Sauce,

zweierlei Zucchini-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

als Hauptgang € 19,50

als Vorspeise oder Zwischengericht € 13,90

Buttermakrelen-Filet mit Salbei-Sauce,

Kohlrabi-Radieschen-Gemüse und Rote-Bete-Gnocchi

als Hauptgang € 21,90

als Vorspeise oder Zwischengericht € 15,50

Kabeljau-Filet mit Dijon-Senf-Sauce,

Brechbohnen-Gemüse und Drillingen

als Hauptgang € 16,90

als Vorspeise oder Zwischengericht € 12,90

Doraden-Filet mit Estragon-Sauce,
gebratenem Gemüse und Kartoffel-Lauch-Stampf
als Hauptgang € 22,90
als Vorspeise oder Zwischengericht € 20,90

Seeteufel mit Safran-Sauce,
Paprika-Zwiebel-Gemüse und Basilikum-Risotto
als Hauptgang € 26,90
als Vorspeise oder Zwischengericht € 21,90

Zander-Filet mit grüner Pfeffer-Sauce,
Zuckerschoten-Tomaten-Gemüse und Thymian-Polenta
als Hauptgang € 19,90
als Vorspeise oder Zwischengericht € 16,90

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
€ 24,50

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit dunkler Meerrettich-Sauce,
mediterranem Gemüse und Spinat-Gnocchi
€ 22,50

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbei-Sauce,
Artischocken-Tomaten-Gemüse und Couscous
€ 16,80

Medaillons von der Rinderhüfte mit Apfel-Balsam-Sauce
sautiertem Gemüse und Rosmarin-Risotto
€ 23,50

Maispouladenbrust mit dunklem Tomaten-Jus
und buntem Gemüse-Bulgur
€ 19,90

Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten

€ 5,50

Lasagne von dunkler und heller Schokoladenmousse
mit Pflaumenragout

€ 4,90

Helle und dunkle Profiteroles

€ 6,90

Mango-Panna-Cotta mit Himbeerragout

€ 4,90

Vanille-Mascarpone-Parfait mit Pistaziencrumble

€ 4,60

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

€ 4,50

Mocca-Crème-Brûlée mit Amaretti-Eiscreme

€ 4,90

Mandel-Mascarpone-Küchlein mit Apfelsorbet

€ 4,60

Cookie-Mousse mit Oreo-Keks

€ 5,90

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!