

ATLANTIC *Sommerkarte*

Vorspeisen

Tomatensuppe | Olivenöl | Croûtons *-vegan-* € 11,00

Gulaschsuppe | Paprika | Kartoffel € 13,00

Blattsalate der Saison | Parmesan-Dressing | Kirschtomaten € 15,00
Pesto Verde | Pinienkerne

Flammkuchen

Speck | Zwiebeln € 16,00

Lachs € 17,00

Käse | Lauch € 14,00

ATLANTIC Sommerkarte

Hauptgänge

Indisches Butterchicken | Basmatireis | Tomate | Koriander
Limette € 25,00

Planted Green Curry | Basmatireis | Zucchini | Erbsen | Erdnuss
-vegan- € 23,00

Geschmorte Rinderbäckchen | Thymianjus | gegrilltes
Ratatouille | Süßkartoffelstampf € 39,00

Trüffel-Linguine | Rucola | Grana Padano

Mit Trüffel-Sauce € 18,00

Mit Arrabbiata | Olive | Chili € 16,00

Desserts

Crème Brûlée | weiße Schokolade € 12,00

Zitrone im Ganzen | Apfel | Basilikum € 14,00

ATLANTIC *Summer menu*

Starters

Tomato soup | olive oil | croutons -vegan- € 11,00

Goulash soup | paprika | potato € 13,00

Seasonal Salads | parmesan dressing | cherry tomatoes | pesto
verde | pine nuts € 15,00

Tarte flambée

Bacon | Onions € 16,00

Salmon € 17,00

Cheese | Leek € 14,00

ATLANTIC *Summer menu*

Main courses

Indian butter chicken | basmati rice | tomato | coriander | lime € 25,00

Planted green curry | basmati rice | zucchini | peas | peanut
-vegan- € 23,00

Braised beef cheeks | thyme jus | grilled ratatouille | Sweet
potato mash € 39,00

Truffle linguine | Rucola | Grana Padano

With truffle sauce € 18,00

With arrabbiata | olive | chili € 16,00

Desserts

Crème Brûlée | white chocolate € 12,00

Whole lemon | apple | basil € 14,00