

# *ATLANTIC Nordsicht*

## Vorspeisen

### **Hausgeräucherte Entenbrust**

mit gratiniertem Ziegenkäse, Zwetschgen Chutney und Portweinreduktion

15,00 €

### **Gebackene Kalbsbäckchen**

mit grüner Soße, Wachtelei und Feigensenfjus

15,50 €

### **Hausgebeizter Lachs und Zander**

mit Blaubeeren, Wildkräutern, Pilzerde und körnigem Frischkäse

14,50 €

## Suppen

### **Pilz Consommé**

- am Tisch mit Teekännchen angegossen -  
mit Wildravioli und Gemüseinlage

9,50 €

### **Hummer Cappuccino**

mit karamellisierter weißer Schokolade und Espressoschaum

10,50 €

## Vegetarisch

### **Hausgemachte Gnocchi**

mit Rotweinbirne in friesischer Blauschimmelkäsesoße und mariniertem Spinatsalat

18,00 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

# *ATLANTIC Nordsicht*

## Fisch

### **Gebratene Gelbflossenmakrele**

auf Kürbisrisotto, geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesanschaum

21,50 €

### **Ganze Seezunge**

mit Zitronenbutter, kleinem bunten Blattsalat und Bratkartoffeln

45,50 €

### **Steinbeißer**

mit glasiertem Rübchengemüse, Süßkartoffelcreme und Muschelragout

21,50 €

## Fleisch

### **Sous vide**

gegartes Zitronenhähnchen mit eingelegtem Kürbis und cremigen Belugalinsen

21,00 €

### **Spanferkelrücken**

mit gebratenen Pilzen, Kräuter- Dauphinkartoffeln und Rauchjus

25,00 €

### **Rib – Eye - Steak**

mit Tomaten-Lauchgemüse, Röstkartoffeln und Feldsalat mit Haselnussdressing

-Für 2 Personen, bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von ca. 30 Minuten -

72,00 €

## Beilagenauswahl

Sautierter Spinat

5,50 €

Gemüse Risotto

6,00 €

Bratkartoffeln

5,50 €

Salzkartoffeln mit Petersilien

5,50 €

Beilagen Salat

5,50 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

# ATLANTIC Klassiker

## Caesar Salat



Mit Parmesan, Speck, Croutons und Hähnchenbrust

14,50 €

## Wiener Schnitzel



Mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat

22,00 €

## Rinderfilet 200g (netto)



Mit sautiertem Baby Spinat und Steakhouse Fries

28,00 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

# *ATLANTIC Nordsicht*

## Dessert

### **Lauwarmer Apfelstrudel**

Schokocreame, Vanillesauce und Lebkucheneis

7,50 €

### **Ostfriesische Quarkbällchen**

Rum-Rosinenragout/Orangen-Zimteis

6,50 €

### **Pralinen- und Petit Fours Variation**

für 2 Personen

10 Pralinen mit verschiedenen Füllungen

13,50€

## Sorbet und Eis

Fleur de Sal-Karamelleis

Lavendel Eis

Schoko-Minze Sorbet

Grapefruitsorbet

3,00 € pro Kugel

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

# *Gans ATLANTIC*

Consommé von der Gans  
mit Gänsepraline und Gemüseinlage

\*\*\*

Gänsebraten mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Maronen

\*\*\*

Bratapfelmousse mit Zimteis und Orangensoße

39,00 € pro Person

## **„Gans“ ohne Stress**

Wir bereiten Ihnen eine herrlich knusprige Gans servierfertig vor und füllen Ihre Töpfe. Im Festessen inbegriffen ist der Oldenburger Gänsebraten für 4 Personen mit Sauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und glasierten Maronen. Dazu erhalten Sie eine Flasche Wein nach Wahl des Hauses.

„Gans to Go“ für 4 Personen  
€ 99,00 bei Abholung im Hotel  
Bestellung mindestens 48 Stunden im Voraus