

## PHILOSOPHIE UND GRADLINIGKEIT UNSERER KÜCHE

Wir verfolgen die Kombination aus Grillprodukten und gesunder, nachhaltiger Küche.

Das Ziel ist es, die regionalen Produkte in der Saison zu nutzen und sie modern und pfiffig umzusetzen. Umliegende Bauernhöfe und Zuchten sind die Lieferanten. Darüber hinaus werden wir einige Lebensmittel in der Saison soweit konservieren, dass wir sie auch später nutzen können - durch Einwecken, Trocknen, Pickeln, und Räuchern.

Weitestgehend verzichten wir auf Zucker und Weizen. Vollkorn, Honig, und Birkenzucker sind die Ergänzungsmittel.

Auch bei der Auswahl der Getränke des Atlantic Grill & Health setzen wir auf Produkte aus der Region mit Fokus auf nachhaltigem Anbau.

Die meisten unserer Getränke sind aus Fair'n'Green-zertifizierten oder ähnlich nachhaltig arbeitenden Betrieben. Ihre Herstellungsmethoden lassen unnatürliche Konservierungs- und Schönungsmittel aus und verzichten im Weinanbau auf die vorherrschende Monokultur.

## Health

<b>VORWEG</b>	Superfood Salat [Signature] junger Spinat, Grünkohl, verschiedene rohe und eingelegte Gemüse, Avocado, Leinöl, Granatapfelkerne, schwarzer Quinoa, gekeimter Buchweizen	18 €
	Avocado - gestampft aus dem Steinmörser Tomate, Zwiebel süß-sauer, Pfeffer, krause Petersilie, Grillbrot	15 €
	Dänische Gelbschwanzmakrele - roh aufgeschnitten Rettich, fermentierte Chili, gerösteter Knoblauch Soja-Orangen-Marinade	19 €
<b>DAZWISCHEN</b>	Waldpilz - Essenz Shiitake, Egerlinge, Suppengemüse, geräucherte Kartoffel	12 €
	Gazpacho Andaluz Tomate, Gurke, Paprika, Garnelenspieß, Petersilienöl	9 €
<b>MITTENDRIN</b>	Artischocke & Ziegenkäse Thymian-Honig, Ratatouille-Gemüse, Couscous	24 €
	Wildlachs aus der Ostsee [Signature] Misosauce, Orangen-Chicorée, Shiitake, Dashi, Sesam	27 €
<b>DANACH</b>	Veganes „KiBa“ Dessert Kirschgrütze, Banane, schwarzer Reis, Kurkuma-Vanilleschaum	11 €
	Sorbetvariation Auswahl an hausgemachten Sorbet	8 €
	Unsere Getränkeempfehlung:	
	Virgin Gin Tonic Wonderleaf Gin, Thomas Henry Tonic Water	11 €
	Secco – Apfel-Johannisbeere-Traube Van Nahmen	9,50 €
	Ratsherrn Zwickel vom Fass	6 €

## Grill

<b>MITTENDRIN</b>	Roastbeef vom Norddeutschen Weiderind mit wildem Brokkoli und geröstetem Sesam	180 g 250 g	27 € 33 €
	Grobe Bratwurst vom Husumer Hausschwein Schneeverdingen mit Vierländer Karotten und Erbsen	100 g 200 g	11 € 19 €
	Duett vom nordfriesischem Weidelamm, Landschlachtereier Burmeister, Nordstadt Lammhüfte und Kotelett mit Ratatouille	260 g	32 €
	Kikok Maishähnchenbrust Paderborner Land mit Waldpilzen à la crème und Frühlauch	160 g	22 €
	Saibling Fischerei Reese, Plöner See mit Schmorgurken und Susländer Speck	140 g	26 €

<b>DAZU</b>	Kartoffel-Butter-Stampf Süßkartoffelpommes	Röstkartoffeln orientalischer Couscous	je 4 €
	Rotweinsauce Trüffelmayonnaise	Pfefferrahmsauce Café de Paris Butter	je 3 €
	Apfel-Ketchup	Preiselbeer-Meerrettich-Senf	je 2 €

### Unsere Getränkeempfehlung:

2017 Grauburgunder Weingut Blankenhorn Baden, Deutschland	0,1l 0,2l 0,75l	6,50 € 12 € 39 €
2015 Pinot Noir „Quercus“ Weingut Allendorf Rheingau, Deutschland	0,1l 0,2l 0,75l	8 € 15 € 49 €

## Soul

<b>VORWEG</b>	Gefüllte Teigtaschen Entenkeule, Garnele, Orangen-Chicoree, Ingwer, Krustentiermayonnaise	15 €
	Tartar vom Rind Crème fraîche, Röstzwiebeln, Schnittlauch, Grillbrot	23 €
<b>DAZWISCHEN</b>	Atlantic Hummersuppe Garnele, Zuckerschoten, Daikon-Kresse	23 €
	Gebackenes Keulenfleisch vom Odefey & Töchter Weidehuhn Kartoffel-Kräuterstampf, Limonencreme, Römersalat	16 €
<b>MITTENDRIN</b>	Spaghetti aglio e olio Garnele, Tomate, Chili, Knoblauch, Parmesan, Rauke	21 €
	Atlantic Seezungenfilet Blattspinat, geschmolzene Kartoffelwürfel, Tomate, Kapern	37 €
	Wiener Schnitzel in geklärter Butter gebraten, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone	28 €
<b>DANACH</b>	Vanille Crème Brûlée mit gemischten Beeren	12 €
	Orangen-Passionsfrucht-Süppchen Praline-Mousse, Schokoladensorbet, karamellisierte Haselnüsse	13 €

### Unsere Getränkeempfehlung:

2017 Weißburgunder „Weißer Wilhelm“	0,1l	7 €
Weingut Heitlinger	0,2l	13 €
Baden, Deutschland	0,75l	42 €
2017 Bobal „Rote Baronin“	0,1l	7 €
Bodegas Mustiguillo	0,2l	13 €
El Terrerazo, Spanien	0,75l	42 €