



ATLANTIC PARKHOTEL



Vorspeisen

Vitaminsalat

mit Rohkostsalaten, Kernen und Vinaigrette 7,90 €

karamellisierte badischer Ziegenkäse

mit hausgekochter Tomatenmarmelade und Salatbouquet 14,90 €

Carpaccio vom Rind

mit Sommertrüffel, Rucola und Grana Padano Käse 19,80 €

Gambas gegrillt

*mit Rosmarin, Knoblauch & Thymian
an Salatbouquet und hausgemachter Aioli* 19,80 €

Hausgebeizte Lachsforelle

an Ingwerspuma, Lachs-Forellen-Tatar und kleinem Rösti 19,80 €

Rosa gebratenes Roastbeef am Stück gebraten

an Remouladensauce und gebratenen Bratkartoffeln 19,80 €

Suppen

Consommé double *mit Flädle und Markklößchen* 8,90 €

Kürbiscremesuppe *mit gerösteten Kürbiskernen* 8,90 €

Fischgerichte

Gebratene Semmelknödel *mit frischem Pfifferlingsrahm und Salatbouquet* 18,90 €

Frische Forelle von der Forellenzucht Baden-Baden

Forellenfilets "Müllerin" *mit Kapern – Zitronen – Butter und Salzkartoffeln* 23,90 €

Fleischgerichte

Gebratene Maispoularde

mit Kräuter Jus, Tomatenrisotto und Ofengemüse 24,80 €

Tafelspitz vom Kalb

an Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren 24,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Beilagensalat 25,90 €

Desserts

Quarkmousse *mit Pflaumenkompott und Crumble* 10,90 €

Crème Brûlée *von der Vanille mit frischen Früchten* 10,90 €

Feine Käseauswahl *mit schwarzen Nüssen und Feigensenf* 15,80 €

*Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne jederzeit Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann gerne jederzeit eingesehen werden. Zusatzstoffe: 4.) Nitritpökelsalz*