



ATLANTIC PARKHOTEL



Vorspeisen

Vitaminsalat <i>mit Rohkostsalaten, Kernen und Vinaigrette</i>	7,90 €
karamellisierte badischer Ziegenkäse <i>mit hausgekochter Tomatenmarmelade und Salatbouquet</i>	14,90 €
Carpaccio vom Rind <i>mit Sommertrüffel, Rucola und Grana Padano Käse</i>	19,80 €
Gambas gegrillt <i>mit Rosmarin, Knoblauch & Thymian an Salatbouquet und hausgemachter Aioli</i>	19,80 €
Hausgebeizte Lachsforelle <i>an Ingwerspuma, Lachs-Forellen-Tatar und kleinem Rösti</i>	19,80 €
Rosa gebratenes Roastbeef am Stück gebraten <i>an Remouladensauce und gebratenen Bratkartoffeln</i>	19,80 €

Suppen

Consommé double <i>mit Flädle und Markklößchen</i>	8,90 €
Kürbiscremesuppe <i>mit gerösteten Kürbiskernen</i>	8,90 €

Fischgerichte

Gebratene Semmelknödel <i>mit frischem Pfifferlingsrahm und Salatbouquet</i>	18,90 €
Frische Forelle von der Forellenzucht Baden-Baden	
Forellenfilets "Müllerin" <i>mit Kapern – Zitronen – Butter und Salzkartoffeln</i>	23,90 €

Fleischgerichte

Gebratene Maispoularde <i>mit Kräuter Jus, Tomatenrisotto und Ofengemüse</i>	24,80 €
Tafelspitz vom Kalb <i>an Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren</i>	24,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>mit Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Beilagensalat</i>	25,90 €

Desserts

Quarkmousse <i>mit Pflaumenkompott und Crumble</i>	10,90 €
Crème Brûlée von der Vanille <i>mit frischen Früchten</i>	10,90 €
Feine Käseauswahl <i>mit schwarzen Nüssen und Feigensenf</i>	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