



ATLANTIC PARKHOTEL



Vorspeisen

Vitaminsalat <i>mit Rohkostsalaten, Kernen und Vinaigrette</i>	7,90 €
Feldsalat mit Kartoffeldressing <i>mit Speck und Krusteln</i>	18,50 €
Herbstlicher Salat <i>mit gebratenen Garnelen an Sauce Aioli</i>	19,50 €
Praline und Terrine von der Gänseleber mit Sauce Cumberland <i>mit lauwarmen Brioche und Feldsalatbuket</i>	29,00 €

Suppe

Kürbiscremesuppe <i>mit gerösteten Kürbiskernen</i>	8,90 €
--	--------

Vegetarisches Gericht

Gefüllte Aubergine <i>mit Gemüse und Tomatensugo</i>	22,00 €
--	---------

Fischgerichte

Gebratene Seeteufelmedaillons mit Safranschaum <i>und Gemüsenudeln</i>	29,00 €
Forellenfilets "Müllerin" <i>mit Kapern – Zitronen – Butter</i> <i>und Salzkartoffeln</i>	23,90 €

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb <i>mit Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Beilagensalat</i>	25,90 €
Scheiben vom geschmorten Rinderbäckle in Burgundersauce <i>mit hausgemachten Spätzle und Ofengemüse</i>	29,00 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter <i>herbstliches Gemüse und Pommes Frites</i>	32,00 €

Dessert

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

*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*



ATLANTIC PARKHOTEL



Appetizers

Vitamin salad with raw vegetable salads, seeds and vinaigrette	7.90 €
Lamb's lettuce with potato dressing with bacon and crusts	18.50 €
Autumn salad with fried shrimps and aioli sauce	€19.50
Praline and terrine of goose liver with Cumberland sauce with lukewarm brioche and lamb's lettuce bouquet	29,00 €

Soup

Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds	8,90 €
--	---------------

Vegetarian dish

Filled aubergine <i>with vegetables and tomato sauce</i>	22,00 €
--	----------------

Fish dishes

Fried monkfish medallions with saffron foam and vegetable noodles	29,00 €
Trout fillets "Müllerin" with capers - lemons - butter and boiled potatoes	23,90 €

Meat dishes

Wiener Schnitzel with cranberries, French fries and a small side salad	€25.90
Slices of braised beef cheeks in Burgundy sauce with homemade spaetzle and oven-baked vegetables	29,00 €
Rump steak with herb butter autumn vegetables and French fries	32,00 €

Dessert

Quark mousse with berry compote and crumble	10.90 €
Vanilla crème brûlée with fresh fruits	10,90 €

*We will be happy to provide you with information about the allergenic ingredients contained in our products at any time.
Written documentation can be viewed at any time. Additives: 4.) Nitrite curing salt*