

# GETRÄNKE

## APERITIFS

ATLANTIC Sekt Extra trocken	0,1 l	€ 11,00
Crémant de Loire Excellence, Bouvet Ladubay	0,1 l	€ 14,00
Crémant de Loire Rosé, Bouvet Ladubay	0,1 l	€ 16,00
Champagner Perrier-Jouët, Grand Brut	0,1 l	€ 16,00
Scavi & Ray Sparkling – <i>alkoholfrei</i>	0,1 l	€ 9,50
Negroni [Roter Wermut, Campari, Gin]		€ 12,00
Limoncello Spritz		€ 12,50
Lillet Wildberry		€ 12,50
Sasse Amérie Spritz		€ 12,50
Savoia Americano Spritz [Savoia, Soda Wasser]		€ 12,50
Italicus Spritz [Italicus Bergamotte Likör, Tonic Water]		€ 14,00
Paloma [Tequila Blanco, Pinkgrapefruit-Limonade, Salz]		€ 14,00
Martini Vibrante Tonic – <i>alkoholfrei</i>		€ 9,50

## BIERE

Beck's Pils vom Fass	0,3 l	€ 4,90
	0,5 l	€ 6,90
Pott's Landbier vom Fass	0,3 l	€ 5,10
	0,4 l	€ 6,10
Franziskaner Weißbier Kristall / alkoholfrei / dunkel	0,5 l	€ 7,00
Pott's Leeze	0,33 l	€ 5,10
Beck's alkoholfrei	0,33 l	€ 4,90

## WASSER & SOFTGETRÄNKE

Magnus Imperial Feinperlig / Still	0,25 l	€ 4,00
	0,75 l	€ 9,50
Coca-Cola / Light / Zero / Fanta / Sprite	0,2 l	€ 4,10
Afri Cola / Afri Zero / Bluna Orange / Bluna Zitrone	0,2 l	€ 4,10
Vaihinger Säfte & Nektare		
<i>diverse Sorten, Saft oder Saftschorle</i>	0,2 l	€ 4,60
	0,4 l	€ 6,90
Vaihinger Fruchtschorle Rhabarber / Bio-Apfel	0,33 l	€ 5,50

## BROT

Altdeutsches **Sauerteigbrot** / Meersalzbutter /  
Röstzwiebel / Gewürzgurke

€ 6,90

## VORSPEISEN

**Salat hoch 3** [gesteckt] / Yuzu / Avocado / Edamame  
– *vegan* –

*als Vorspeise* € 17,-

*als Hauptgang* € 23,-

**Gegrillter Lauch** [Mosaik] / Miso Hollandaise /  
Perlzwiebel / Nori

€ 21,-

**Geflämmte Rotgarnele** [Ceviche] / Tomate /  
Mandel / Physalis

€ 25,-

**Ravioli** [Platte] / Nussbutter / Basilikum / Ricotta

*als Vorspeise* € 19,-

*als Hauptgang* € 25,-

**Auster** [Pléiade Poget N°.2] / Zitrone

*pro Stück* € 7,90

**Auster** [Pléiade Poget N°.2] / Jalapeño / Gurke

*pro Stück* € 8,90

## SUPPEN

**Krustentier** [Bisque] / Garnelen Dim-Sum / Safran / Dill

€ 20,-

**Erbse-Kokos** [Crème] / gegrillte Zucchini / Minze  
– *vegan* –

€ 14,-

## BEST OF GRILLROOM

**Tatar** [deutsche Färsé] / Meerrettich / Brik-Teig / Rinderfond

€ 26,-

**Bio-Eigelb** [Hof Beitelhoff aus Wolbeck] / Kartoffel /  
Braune Butter / Trüffelspinat

€ 18,-

## HAUPTGÄNGE / CUTS

<b>Rinderfilet</b> [Rossini-Style] / Trüffel Beurre-Blanc / Champignon / Steak Fries	€ 55,-
– wahlweise mit Happy Foie Gras	+ € 15,-
<b>Jakobsmuscheln</b> [Kanada] / Blumenkohl / Artischocke / Risotto	€ 49,50
<b>Portobello Pilz</b> [gegrillt] / fermentierter Pilzsud / Nishiki-Reis / Spitzpaprika – <i>vegan</i> –	€ 30,-
<b>Rinderfilet</b> [Deutschland] 200 g	€ 44,-
<b>Brisket</b> [USA – langsam gegart] 200 g	€ 42,-
<b>Jakobsmuscheln</b> [Kanada] 110 g	€ 38,-
<b>Pulpo</b> [Spanien] 200 g	€ 35,-
<b>Thunfisch</b> [Japan] 150 g	€ 39,-

## SECONDARY CUTS

*Die Fleischcuts werden wie folgt serviert: **Chateaubriand** = 600 g,  
**Tomahawk** im Ganzen = 800–1200 g, alle anderen ab 200 g*

<b>Chateaubriand*</b> [Deutschland]	<i>pro 100 g</i>	€ 23,-
<b>Tomahawk*</b> [Deutschland / Dry Aged]	<i>pro 100 g</i>	€ 19,-
<b>Skirt</b> [Australien]	<i>pro 100 g</i>	€ 24,-
<b>Tri Tip</b> [USA]	<i>pro 100 g</i>	€ 20,-
<b>Wagyu</b> [Hof Holtmann aus Münster]	<i>pro 100 g</i>	– Tagespreis –
<b>Wagyu</b> [Kagoshima/Japan]	<i>pro 100 g</i>	– Tagespreis –

\* *Geduld ist der Geschmack. Haben Sie bitte Verständnis für eine Ruhezeit von bis zu 60 Minuten.*

## SAUCEN

*jeweils € 4,50*

- BBQ-Jus [+ € 1,50]
- Café de Paris Sauce
- Miso-Hollandaise
- Trüffelcreme
- Jalapeño-Relish

## BEILAGEN

jeweils € 7,-

- Chipotle-Fries / Meersalz
- Kartoffelpüree / Kräuter / Röstzwiebel / [weiße Trüffelbutter + € 1,50]
- Hasselback-Kartoffel / Crème Fraîche / Gartenkresse
- Gegrillter Kräuterseitling / Bacon / Honig vom ATLANTIC Dach
- Grüner Spargel / Tomate / Hartkäse
- Auberginen-Tatar / Ras el-Hanout / Basilikum
- Romanasalat / Sushi-Essig / Salzzitrone / Granatapfel
- Trüffelries / Trüffelcreme / Parmesan [+ € 3,50]

## MENÜ CARTE BLANCHE

Erleben Sie eine kulinarische Reise durch unser Restaurant in mehreren Gängen und lassen Sie sich von den saisonalen Kreationen überraschen!

**Petit Voyage** [Gruß aus der Küche / Vorspeise / Vereistes Zwischenspiel / Hauptgang / Dessert / Petit Fours] € 100,-

**Grand Voyage** [Gruß aus der Küche / Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Vereistes Zwischenspiel / Hauptgang / Dessert / Petit Fours] € 125,-

- Weinbegleitung: Aperitif, drei begleitende Weine, Digestif + € 89,-

- Alkoholfreie Begleitung: Aperitif, drei Mocktails, Espresso + € 59,-

*Bitte teilen Sie uns Ihre besonderen Wünsche oder etwaige Lebensmittelunverträglichkeiten mit – selbstverständlich werden wir versuchen, diese zu berücksichtigen.*

## HEISSGETRÄNKE

Espresso	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 4,90
Espresso Macchiato	€ 3,80
Kaffee Creme	€ 3,90
Milchkaffee	€ 4,90
Cappuccino	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,90
Mit Hafermilch / Sojamilch / laktosefreier Milch	+ € 1,00
Glas Tee von PURE TEA – große Auswahl	0,4 l € 5,50