

GETRÄNKE

BIER

→ <i>Astra</i> vom Fass	0,3 l	3,5 €
→ <i>Lübzer</i> vom Fass	0,3 l	3,5 €
→ <i>Erdinger Hefeweizen</i>	0,5 l	5 €

SOFT'S

→ Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sprite, Fanta	0,2 l	3 €
→ Red Bull	0,25 l	4,5 €
→ Thomas Henry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	3,5 €
→ Säfte	0,3 l	3,5 €
→ Schorle	0,3 l	3 €
→ Magnus Mineralwasser	0,25 l	2,5 €
	0,75 l	7,5 €

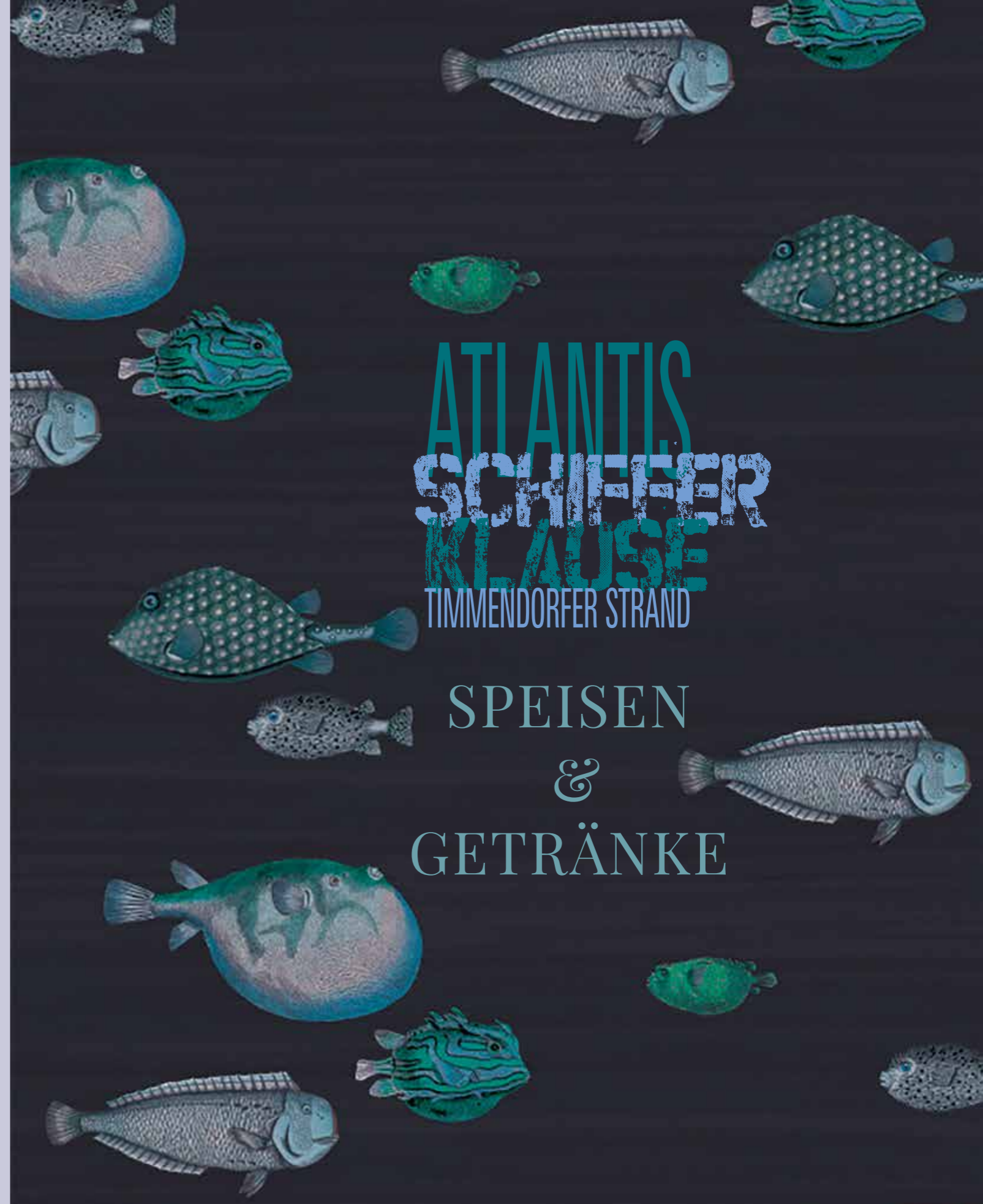
WEIN & SEKT

→ <i>Viva la Riesling</i> Weingut Hamm, Rheingau, feinherb	0,2 l	7,5 €
	0,75 l	30 €
→ <i>Grauburgunder</i> Schneider, Pfalz, trocken	0,2 l	9,5 €
	0,75 l	36 €
→ <i>Sauvignon Blanc</i> Weingut Buitenverwaching, Südafrika, trocken	0,2 l	7 €
	0,75 l	28 €
→ <i>Pinot Grigio Blush</i> D.O.C., trocken	0,2 l	7 €
	0,75 l	28 €
→ <i>Bardolino Chiaretto</i> D.O.C., trocken	0,2 l	7 €
	0,75 l	28 €
→ <i>Jan Fiskal</i> Weingut MAN Vintners, Südafrika, trocken	0,2 l	7 €
	0,75 l	28 €
→ <i>Primitivo Puglia</i> I.G.T., trocken	0,2 l	6,5 €
	0,75 l	26 €
→ <i>Secco auf Eis</i>	0,2 l	5 €
→ <i>Weißweinschorle</i>	0,2 l	5 €
→ <i>Aperol</i> Spritz		6,9 €
→ <i>Lillet</i> Wild Berry		6,9 €
→ <i>Lillet</i> Himbeer Spritz		6,9 €
→ <i>Sanddorn</i> Rhabarber Spritz		6,9 €

KAFFEE & TEE

→ Coffee Crema		2,5 €
→ Espresso		2,5 €
→ Doppelter Espresso		4 €
→ Cappuccino		3,2 €
→ Milk Coffee		3,5 €
→ Latte Macchiato		4 €
→ Tea's		3,5 €

* Inhaltsstoffe: a. Glutenhaltiges, b. Schalentiere, c. Ei, d. Fisch, e. Erdnuss, f. Soja, g. Milch, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie, j. Senf, k. Sesamsamen, l. Sulfite, m. Lupinen, n. Weichtiere



ATLANTIS
SCHIFFER
KLAUSE
TIMMENDORFER STRAND
SPEISEN
&
GETRÄNKE

SPEISEN

VORSPEISEN

- » **Knoblauchbaguette** (a,c,g)* 3,5 €
- » **Pulpo & Jakobsmuschel** (b,d,n,i,j) mit grünem Spargel, Queller, Frisée 16,5 €
- » **Gebackener Brie** (a,c,g,h,i) 9 € mit Wildkräutern & Preiselbeer-Vinaigrette
- » **Garnelen** (a,b,g,i) 16,5 € in Kräuter-Knoblauchsud mit knusprigem Ciabatta
- » **Räucherfischvariation** (a,c,d,g,i,j) 19 € Aal, Heilbutt, Lachs, Forelle, Blinis, Kaviar & Meerrettichcrème
- » **Wildkäutersalat** (a,i,j,l) 15 € mit Champignons, Bündnerfleisch Ziegenbriespalten & Preiselbeer-Vinaigrette
- » **Ceasar Salad** (a,b,c,d,f,g,i,j) 10 €
 - » + Gambas 7,5 €
 - » + Hähnchenbrust 5 €
 - » + Rinderfiletspitzen 9,5 €

SUPPEN

- » **Timmendorfer Fischsuppe** mit Edelfischeinlage (a,b,d,g,i,n) 9 €
- » **Kürbiscrème** mit Garnele (a,c,i,h) 8 €

PASTA

- » **Gnocchi | vegetarisch** (a,c,d,g,i) 17,5 € mit Fontina Aoste-Käsesauce, Trauben, Röstzwiebeln & Schnittlauch
- » **Tagliatelle** (a,c,d,g,i) 13,5 € mit Trüffel, Rucola, Kräutersaitlinge & Parmesan
 - » + Lachsfilet 8,5 €
 - » + Maishähnchen 7,5 €

FISCHGERICHTE

- » **Timmendorfer Krabbenbrot** (a,b,c,g,i,j,k) 23 € geröstetes Landbrot mit Nordseekrabben & Spiegelei
- » **Matjes Hausfrauen Art** mit Salzkartoffeln (d,g,i) 18 €
- » **Scholle Finkenwerder Art** (a,b,d,g,i,l) 25 € mit Krabben-Speckstippe, Bratkartoffeln & Salat
- » **Sauerbraten vom Seeteufel** (a,g) 24 € mit Rotweinsauce, weißem Rotkohl & Kartoffelpüree
- » **Gebratenes Zanderfilet** (a,b,g,i) 21 € mit Krustentiersauce, Apfel-Ingwer-Lauchgemüse & Kartoffelstampf
- » **Hummer Thermidor** (b,g,i,j) 59 € mit Dijonsenf-Chardonnay-Sauce, Blattspinat Gruyer & Jasminreis

HAUPTGÄNGE

- » **Beach House frites** (c,g,i,i) 6,5 € mit Trüffelmayonaise & Parmesan
- » **Ofenkartoffel** mit Sour Cream (c,g,b,i) 9 €
 - » + Gambas 7,5 €
 - » + Hähnchenbrust 5 €
 - » + Rinderfiletspitzen 9,5 €
- » **Lobster Burger** (a,b,c,g,i,j) 37,5 € mit Rinderfilet, Lobster, Avocado, Rucola, Bacon, geräuchertem Burrata, hausgemachten Kartoffelspalten & Trüffelmayonnaise
- » **Pulled Pork Teller** (a,f,g,i,j,l) 19,5 € Pulled Pork mit BBQ-Sauce, Zwiebeln, Bratkartoffeln & Beilagensalat
- » **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** (a,c,d,g) 24 € mit Wildpreiselbeeren, Pommes frites & Beilagensalat
- » **Camembert Graindorge au Calvados cuit** (a,c,g,h,i,j) 35 € Ofen-Camembert mit Calvados, grünem Spargel Preiselbeeren, Frisée & geröstetem Brioche
- » **Rehrücken** (g,i) 36 € mit Barolosauce, Romanesco, Shiitake Pilze, Sellerie & Pfefferkirschen

VOM GRILL

- » **US Rinderfilet**, 200g 38 €
- » **US Rinderrücken**, 200g 28 €
- » **Thunfischsteak** (d), 200g 24 €
- » **Lachsfilet** (d), 200g 22 €
- » **Zanderfilet** (d), 200g 22 €
- » **Maishähnchen**, 200g 18 €

» Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter, eine Ofenkartoffel mit Sour Cream (g,i,i) & eine Salatbeilage oder Grillgemüse (i,i)

DESSERTS

- » **Schokoladenküchlein** (a,c,g,g) 9,5 € mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis
- » **Timmendorfer Rote Grütze & Vanilleeis** (a,c,g,h) 8 €
- » **Käsevariation** mit Sanddorn Chutney (g,i) 12 €

KIDS

- » **Hausgemachte Chicken-Nuggets** mit Pommes frites (a,c,g) 6,5 €
- » **Tagliatelle mit Tomatensauce** (a,c,g,i) 6,5 €
- » **Fischbrocken** mit Ofenkartoffel & Gurkensalat (a,c,g,h) 6,5 €

EMPFEHLUNG: BEEF TATAR (a,c,d,i,j)

– klassisch am Tisch zubereitet mit Kapern, Cornichons, Zwiebeln, Dijon-Senf, Ketchup, Eigelb, Sherry, Tabasco, Worcestersoße, Salz, Pfeffer & Schwarzbrot

18 €

EXKLUSIV: KRUSTENTIERE & MEER (a,b,c,g,i,j,k)

– nur mit Vorbestellung: Greenshell Muscheln, Austern, Miesmuscheln, Hummer, Jakobsmuscheln, Langusten, Pulpo mit Baguette & Aioli

69 € pro Person