



Wir heißen Sie herzlich bei uns willkommen.
Genießen Sie in entspannter Atmosphäre die besten saisonalen Produkte.

We warmly welcome you to join us. Enjoy the best seasonal products in a relaxed atmosphere.

AUFGALOPP - (VORSPEISEN) | STARTERS

Taleggio

Brickteig | Gemüse Tatar | Rucola ^{A,D,G,L,I(Weizen),3}



15,50 €

Taleggio

Phyllo dough | Vegetable tartare | Arugula ^{A,D,G,L,I(wheat),3}

Pinsa

Mozzarella | Tomaten | Pesto | Aioli ^{A,D,G,L,I(Weizen-wheat),1,2,3}

15,00 €

Pinsa

Mozzarella | tomatoes | Pesto | Aioli ^{A,D,G,L,I(wheat),1,2,3}

mit Schinken | with ham

18,00 €

mit Salami Toscano | with Salami Toscano

17,50 €

mit Garnelen | with prawns

18,50 €

Restaurant DERBY

im ATLANTIC Hotel an der Galopprennbahn

Tel. (0421) 333 00-533 / www.atlantic-hotels.de

NATÜRLICH GRÜN – (SALATE) | NATURALLY GREEN - (SALADS)

ATLANTIC Caesar Salad

12,50 €

Römersalat | Grana Padano | Croûtons | Anchovis | Kapern ^{A,B,D,G,L,I (Weizen),1,2,9}

ATLANTIC Caesar Salad

Romaine lettuce | Grana Padano | croutons | anchovies | capers ^{A,B,D,G,L,I (wheat),1,2,9}

Bunter Zupfsalat

11,00 €

Bunter Zupfsalat | Sesam | Avocado | Kirschtomaten | Salatgurke ^F



Colorful plucked salad

colorful plucked salad | sesame | avocado | cherry tomatoes | cucumber ^F

jedes Salatgericht auch als kleine Portion möglich

8,00 €

Each salad dish can also be served as a small portion

TOPPINGS ZUR WAHL | TOPPINGS OF YOUR CHOICE

Geräucherte Tofuwürfel mit Sesam 4,00 €
smoked tofu cubes with sesame *F,M,I*

Tandoori Hähnchenbrust 5,00 €
Tandoori chicken breast *D,L,2*

3 gebackene Garnelen 7,00 €
3 baked shrimps *C,I*

Rosa gebratene Rindersteakstreifen 8,00 €
medium roasted beef steak strips *D,2*

mit folgenden Dressings zur Wahl | with the following dressings to choose from

Caesar Dressing | caesar dressing *A, B, D, G, L, 1, 2, 3, 4, 7,9*

Kräuter Dressing | herb dressing *D,L*

Balsamico Dressing | balsamic dressing *G, L, 1, 7,9*

Honig Dressing | honey dressing *G,L,1,7,9*

ÜBERGÄNGE - (SUPPEN)

Paprikacremesuppe 9,00 €
Garnelenspieß C,D,E,G,I(Weizen),2

Schaumiges Kresse-Süppchen 8,00 €
Tomaten-Flan A,D,E,G

KREUZUNGEN - (PASTA)

Rondini Meeresfrüchte 19,00 €
Basilikum-Sud | Kirschtomaten
A,C,D,E,G,I(Weizen),2,10

Fagottini Pomodoro 18,50 €
Grana Padanoschaum | Spinat
A,D,E,G,I(Weizen),1

SOUPS

Cream of bell pepper soup 9,00 €
Shrimp skewer C,D,E,G,I(wheat),2

Frothy cress soup 8,00 €
Tomato-Flan A,D,E,G

PASTA

Rondini Seafood 19,00 €
Basil broth | Cherry tomatoes
A,C,D,E,G,I(wheat),2,10

Fagottini Pomodoro 18,50 €
Grana Padano foam | Spinach
A,D,G,E,I(wheat),1

LONGIEREN | LOITERING – (SMALL BITES)

Bacon Cheeseburger 150 g. 21,00 €

Tomaten-Focaccia | krosser Speck | geschmolzener Cheddar | Steakpommes ^{D,I(Weizen),1,3}

Bacon Cheeseburger 150 g.

tomato focaccia | crunchy bacon | melted cheddar | steak fries ^{D,I(wheat),1,3}

Currywurst 15,50 €

Röstzwiebeln | Steakpommes | Zupfsalat ^{G,L,1,3,8}

Currywurst

Fried onions | Steak fries | Plucked salad | ^{G,L,1,3,8}

Clubsandwich 14,50 €

Wedges | Sour-Creme | Zupfsalat ^{A,D,G,I (Weizen) ,L, 1,2,3,4,9}

Clubsandwich

Wedges | Sour-Creme | Plucked salad ^{A,D,G,I (Weizen) ,L, 1,2,3,4,9}

HAUPTRENNEN - (FLEISCH) | MAIN COURSE – (MEAT)

Gegrilltes Rumpsteak vom Wiesenrind 35,50 €

Kräuter-Panko | Jus | Spargel-Risotto ^{A,D,E,G,I(Weizen)2}

Grilled rump steak of meadow beef

Herb-panko | Jus | Asparagus risotto ^{A,D,E,G,I(Weizen)2}

Maispouardenbrust

29,50 €

Schalotten-Balsamicojus | Caponata | weißes Petersilien-Kartoffelpüree ^{D,E,G,2,3}

Corn-fed chicken breast

Shallot balsamic jus | Caponata | White parsley mashed potatoes ^{D,E,G,2,3}

Iberico Schweinfilet

30,00 €

Pfefferjus | Karotten | Bärlauch-Polenta ^{A,D,E,G,1,2}

Iberico pork fillet

Pepper jus | Carrots | Ramson (wild garlic) polenta ^{A,D,E,G,1,2}

ATLANTIC Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln

29,50 €

Gurken-Schmand-Salat | Preiselbeeren ^{A, D, G, I(Weizen)1,3,8,9}

ATLANTIC Veal cutlet with fried potatoes ^{A, D, G, I(wheat)1,3,8,9}

cucumber salad | cranberries

HAUPTRENNEN - (FISCH) | MAIN COURSE – (FISH)

Saibling

26,50 €

Granatapfelsauce | Grillgemüse | Safran-Bulgur ^{B,D,G,E,I(Weizen),2,3}

Char-Fish

Pomegranate sauce | Grilled vegetables | Saffron bulgur ^{B,D,G,E,I(wheatn),2,3}

Lachsfilet

28,00 €

Limonenöl | Blumenkohl | Süß-Kartoffel-Gratin ^{A,B,D,G,E,I(Weizen),2}

Salmon fillet

Lime oil | Cauliflower | Sweet potato gratin ^{A,B,D,G,E,I(wheatn),2}

HAUPTRENNEN - (VEGAN) | MAIN COURSE – (VEGAN)**Vegan Burger**Beyond Patty | Tomaten-Focaccia | Antipasti-Gemüse | Steak Pommes ^{E,G,I(Weizen),2,9}

21,00 €

Vegan Burger

Beyond Pattie | Tomato Focaccia | Antipasti vegetables | Steak fries ^{E,G,(l/wheatn),2,9}**Vegane Triangoli**Portobello-Pilze | Trüffelsauce | Porree ^{E,G,M,I(Weizen)}

17,50 €

Vegan Triangoli

Portobello mushrooms | Truffle sauce | Leek ^{E,G,M,I(wheat)}

ZIELEINLAUF - (DESSERT) | (DESSERTS)

New York Cheesecake 11,00 €

Salz-Karamelleis | Popcorn ^{A,D,K,M,I}(Weizen)

New York Cheesecake

Salted Caramel Ice Cream | Popcorn ^{A,D,K,M,I}(wheat)



Crème Brûlée

10,00 €

Kiwi Sorbet | Mandel- Knusper ^{A,D,I}(Weizen)

Crème Brûlée

Kiwi Sorbet | Almond Crisp ^{A,D,I}(wheat)

Käseauswahl

13,50 €

Feigensenf | Walnüsse | Trauben ^{A,D,K,L,I}

Cheese selection

Fig mustard | Walnuts | Grapes ^{A,D,K,L,I}

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

1	Konservierungsstoff
2	Farbstoff
3	Antioxidationsmittel
4	Süßungsmittel
5	Eiklar
6	Phenylalaninquelle
7	Milcheiweiß
8	Phosphat
9	Geschwefelt
10	Geschwärzt
11	Geschmacksverstärker
12	Gentechnisch verändert
13	Koffeinhaltig
14	Chininhaltig

Kennzeichnung der Allergene

A	Eier
B	Fisch
C	Krebstiere
D	Milch
E	Sellerie
F	Sesamsamen
G	Schwefeldioxid und Sulfite
H	Erdnüsse
I	Glutenhaltiges Getreide
J	Lupine
K	Schalenfrüchte
L	Senf
M	Sojabohnen
N	Weichtiere

Additives

Number

1	with preservatives
2	with colorings
3	with anti-oxidation means
4	with sweeteners
5	phenylalanine spring contains
6	with phosphate
7	sulphured
8	blackened
9	with taste amplifier
10	caffeine-containing
11	quinine-containing
12	with dyes
13	with antioxidants
14	flavor enhancers

Allergens

Letter

A	Egg
B	Fish (all types of fish, caviar)
C	Crustaceans (Crab, shrimp, crawfish, lobster, scampi)
D	Milk
E	Celery
F	Sesame seeds
G	sulfur dioxide and sulphite
H	Peanuts
I	Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, emmer, einkorn, green spelt)
J	Lupine
K	Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistach macadamias)
L	Mustard
M	Soybeans
N	Mollusks (Snails, abalone, octopus, s calamari, all mussels, oysters)