

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns sehr über Ihren Besuch und sind stolz darauf, Ihnen unsere Küche präsentieren zu dürfen. Die Gerichte zeigen einen nur sehr kleinen Auszug dessen, was unsere Küche zu bieten hat. Lassen Sie sich durch die Kreativität unseres Küchenchefs, Herrn Sven Schmidt und seines Küchenteams mit einer kleinen Auswahl an saisonalen, europäischen oder internationalen Speisen verwöhnen und genießen Sie dazu ausgewählte Weine.

Wir legen großen Wert auf hohe Qualität unserer Speisen, welche aus besten regionalen und überregionalen Zutaten stammen und vollständig frisch im Haus zubereitet werden. Wir bitten Sie daher um Verständnis, sollte es bei dem einen oder anderen Gericht einmal zu etwas längeren Wartezeiten kommen.

Bitte sprechen Sie uns an, falls nicht all Ihre Wünsche in der Karte Berücksichtigung finden. Sollten wir nicht sofort in der Lage sein ihnen zu entsprechen, würden wir uns freuen, diese vielleicht bei einem Ihrer nächsten Besuche erfüllen zu können.

Wir bedanken uns noch einmal dafür, dass Sie heute unser Gast sind und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit und guten Appetit!

Das Team des

Atlanta Hotel
International Leipzig

um

Thomas Moors

Vorspeisen

Kalt geräucherter Lachs/
Avocado Crème/Kumato ^{E,M} € 9,50

Kohlrabibarpaccio/
grüner Smoothie/ Kräutersalat/
gepuffte Kartoffeln ^{A,F,G,I,M,4,14} € 7,50

Suppen

Geflügel-Zitronengrassud/Tempurahuhn/
Reisnudeln/Karotte/Frühlingslauch/ ^{A,G,14} € 7,00

Schaumsuppe von der geräucherten Paprika/
Parmesanzigarre ^{A,D,H} € 6,00

Zwischengang

Kabeljau/
Gelbwurzrisotto/Krustentierschaum/
Knusper ^{A,E,H,I,J,M,1,2} € 12,00

Hauptgänge Fisch

Zanderfilet/
Blutwurstravioli/Radieschen/Fenchel ^{A,D,E,H,J,M,1,2} € 18,50

Saiblingsfilet/
Kräuterrisotto/Fingermöhrchen ^{A,E,H,J,M} € 19,50

Hauptgänge Fleisch

Lammhüfte/
Süßkartoffelpüree/Minimais/Zucchini/
Salzpopcorn/Chimichurri ^{A,H,J,M} € 19,50

Kalbsbrust/Thunfisch/
Kartoffeln-Sardellen-Kapernpürée/
Saubohnen ^{A,E,G,H,J,M} € 22,00

Entrecôte/Pot au Feu Tomate/
Lauchzwiebel/grüner Spargel/Focaccia ^{A,H,M} € 23,00

Hauptgang Vegetarisch

Mit Bergkäse gefüllte Rote-Beete-Knödel/
Dicke Bohnen & Buchenpilz/
Kreuzkümmelschaum ^{A,D,H,J,M} € 14,50

Nachfisch

Himbeere/essbare Erde/
Popcorneis ^{A,M,H}

€ 6,50

Crème Brûlée/
Aprikosensorbet ^{D,H,I,I,6}

€ 5,50

Eis

Ben & Jerry's
CHOC FUDGE BROWNIE

€ 4,50

Ben & Jerry's
COOKIE DOUGH

€ 4,50

Ben & Jerry's
STRAWBERRY CHEESECAKE

€ 4,50

Legende für Zusatzstoffe und Allergene

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe nach § 9 ZZuV		Kennzeichnungspflichtige Allergene nach Anhang II Nr. 1-14 VO (EU) 1169/2011	
1	„mit Farbstoff“	A	Glutenhaltiges Getreide Weizen (Mehl Typ 405)
2	„mit Konservierungsstoff“	B	Glutenhaltiges Getreide Gerste (bei Bier)
3	„mit Antioxidationsmittel“	C	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
4	„mit Geschmacksverstärker“	D	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
5	„geschwefelt“ (Schwefeldioxid und Sulphite)	E	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
6	„geschwärzt“	F	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
7	„gewachst“	G	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
8	„mit Süßungsmittel(n)“	H	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
9	„mit Phosphat“	I	Schalenfrüchte, namentlich
10	„koffeinhaltig“	J	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
11	„chininhaltig“	K	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
12	„mit Nitrat“ (ausschließl. Verwendung)	L	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
13	„gentechnisch verändert“	M	Schwefeldioxid und Sulphite
14	„mit Farbstoff+ Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ (E102, E104, E110, E122, E124, E129)	N	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
		O	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse