
ATLANTIC RESTAURANT

« Die Dinge haben nur den Wert, den man ihnen verleiht. »



Fokke Mick
Head Chef

À LA CARTE

IHRE INDIVIDUELLE ENTDECKUNGSREISE

Gehen Sie auf Ihre individuelle Entdeckungsreise und stellen Sie sich nach Ihren Wünschen und Vorstellungen Ihr ganz persönliches Genusserlebnis zusammen.

Unsere Klassiker dürfen bei dieser Auswahl natürlich nicht fehlen.

Durch unsere Neuinterpretationen machen wir erlebbar, dass Tradition und Moderne auf einem Teller gekonnt vereint werden können.

Genießen Sie Ihren Abend mit unseren kulinarischen Genussaugenblicken und hoher Servicekunst, wie dem Filetieren und Flambieren vor Ihren Augen.

À LA CARTE

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO « 2026 »

Gelbflossen-Thunfisch · Kalbsfilet · Kapern · Olive
geräuchertes Olivenöl

36

GEBRATENE FOIE GRAS

Granny Smith Apfel · Sellerie · Haselnuss · Verjus

34

HUMMER

Pochierter Hummerschwanz · Krustentier-Jus · Mandel · Fenchel

38

SUPPEN

PILZ-CONSOMMÉ

Birne · Schalotte · Schnittlauch

24

HUMMERSUPPE

Hummerroulade · Karotte · Ingwer · Koriander

36

À LA CARTE

HAUPTGERICHTE

GLACIERTES KALBSBRIES

Texturen vom Babymais · Pfifferlinge · Aprikose

44

TOURNEDO « ROSSINI » VOM WAGYU RIND

Kartoffel · Perlzwiebel · Kräutersaitling

78

STEINBUTT

Auster · Aubergine · Pinienkern · Basilikum · Zitrone · Verbene Beurre Blanc

74

PERLGRAUPENRISOTTO

Topinambur · schwarzer Knoblauch · Kräuter · Verbene

34

FÜR ZWEI PERSONEN

NORDSEE-SEEZUNGE « À LA MEUNIÈRE »

Dijonsenf-Beurre Blanc · Schmorgurkengemüse

La Ratte-Kartoffeln · Blattspinat

190

VOLAILLE TRUFFÈE VOM PERLHUHN

Perlhuhn · Gemüse-Panaché · Kartoffelmousseline

120

À LA CARTE

DESSERT & KÄSE

RIESLINGMOUSSE

Weißer Pfirsich · Johannisbeere · Melisse

22

DUNKLE KUVERTÜRE

Rote Bete · Malz · Dill

22

CRÈME BRÛLÉE VOM REBLOCHON

Weintraube · Pekannuss · Bittersalate

20

CREPES « A LA SUZETTE »

Tahiti-Vanille · Zitrusfrüchte „Texturen“
sizilianische Pistazie

29

MENÜ

DEGUSTATION

Gleich nebenan, am Tor zur Welt.

Lassen Sie sich auf eine kulinarische Erlebnisreise mitnehmen und verwöhnen.

Unser Degustationsmenü lädt Sie dazu ein, die hervorragenden Produkte aus aller Welt mit ihrer Aromenvielfalt kennen zu lernen und zu genießen.

4-GÄNGE · 139

5-GÄNGE · 149

WEINREISE ·

69

89

MENÜ

DEGUSTATION

UNSER TÄGLICH BROT

Aufgeschlagene Nori-Dill-Butter

KALTE ESSENZ VON SONNENGEREIFTEN TOMATEN

Basilikum · Joghurt · Olivenöl

CEVICHE VOM ROTBARSCH

Melone · Paprika · Estragon

GLACIERTES KALBSBRIES

Texturen vom Babymais · Pfifferlinge · Aprikose

STEINBUTT

Auster · Aubergine · Pinienkern · Basilikum · Zitrone
Verbene Beurre Blanc

RIESLINGMOUSSE

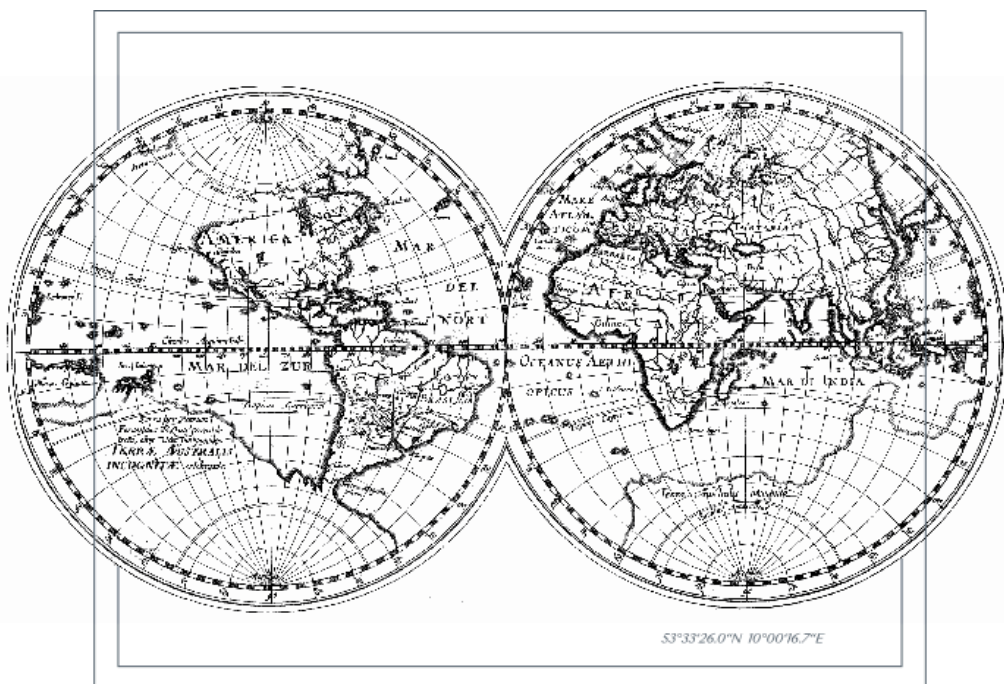
Weißer Pfirsich · Johannisbeere · Melisse

PETIT FOURS & MIGNARDISES

ALS ZUSÄTZLICHER KÄSEGANG

CRÈME BRÛLÉE VOM REBLOCHON

Weintraube · Pekannuss · Bittersalate



Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe
fragen Sie gerne nach unserer separaten Karte.

Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive der
Gesetzlichen Mehrwertsteuer und unterliegen einer Anpassung
bei Steuersatzänderungen seitens des Gesetzgebers.

HAMBURG · GÜLTIG AUGUST-OKTOBER 2026