

ATLANTIC RESTAURANT

INSPIRATION UNSERER KÜCHE

In unserem Atlantic Restaurant kocht Küchenchef Peer Sturm mit seinem Team kosmopolitisch und interpretiert dabei zum Teil klassisch französische Küche auf moderne Art und Weise. Seine kulinarische Stilistik ist geprägt von einer inspirierenden Fusionsküche, die Wert auf Handwerk, Frische und beste Zutaten legt sowie regionale Klassiker mit internationalen Einflüssen verbindet.

Dabei lässt er sich auch von den Kostbarkeiten begeistern, die die Seefahrer einst von ihren Reisen in den Hamburger Hafen mitbrachten und noch heute mitbringen. Fein abgestimmt zeigt sich dabei das Zusammenspiel von Aromen und Texturen, welches immer wieder kleine Überraschungen bereithält. Peer Sturm kombiniert selbstbewusst jung und frisch Köstlichkeiten aus aller Welt, die sich harmonisch vereint in seinen Gerichten mit einer zusätzlichen, frechen Prise Raffinesse wiederfinden.

Lassen Sie sich von ihm und seinem Team auf eine genussfreudige Reise mitnehmen und entdecken Sie dabei stets neue Kreationen fein abgestimmter Kulinarik.

ATLANTIC RESTAURANT

« Das ist das Angenehme auf Reisen,
dass auch das Gewöhnliche durch Neuheit
und Überraschung das Ansehen
eines Abenteurers gewinnt. »

Johann Wolfgang von Goethe

DEGUSTATIONSMENÜ

Färöer Inseln

Lachs · Gurke · Prunier Kaviar „Malossol“

2015 RIESLING

Forge Cellars, Finger Lakes, New York, USA

0,1l · 11

0,75l · 79

Helgoland

Knieper · Salatherzen · Orange

2017 MASTER

Sauvignon Blanc, Weingut Studier, Pfalz, Deutschland

0,1l · 7

0,75l · 49

Rotterdam

Schweinekamm · Birne · Schwarzer Knoblauch

2009 RESERVA

Tempranillo, Remelluri, Rioja, Spanien

0,1l · 9

0,75l · 65

Trondheim

Jakobsmuschel · Sellerie · Butter

2014 TE AHU

Chardonnay, Terravin, Marlborough, Neuseeland

0,1l · 14

0,75l · 98

Dublin

Short Rib · Chinakohl · Weißkohl

2009 BRUNELLO DI MONTALCINO

Sangiovese, Costanti, Toskana, Italien

0,1l · 15

0,75l · 109

Madagascar

Tanariva Schokolade · Grüntee · Joghurt

2013 THERESE REIG

90% Grenache / 10% Carignan, Domaine de la Rectorie, Banyuls, Frankreich

0,05l · 7

0,5l · 69

6-Gänge · 109

5-Gänge · 99 ohne Trondheim

4-Gänge · 84 ohne Helgoland und Trondheim

Weinreise · 63

von jedem Wein ein Glas

« Man muss eine Kultur schmecken, um sie
zu verstehen. »

Deborah Cater

ATLANTIC MENÜ

Hummersuppe

Kanadischer Hummer · Bottarga · Bronzefenchel

Nordatlantische Seezungenfilets „Müllerin Art“

Spinat · Kartoffel · Butter

Crêpe Suzette am Tisch flambiert

Orange · Vanille

3-Gänge · 94

À LA CARTE

VORSPEISEN

Atlantic Tatar

Nach Wahl für Sie in der Küche oder am Tisch zubereitet

Morgan Ranch Wagyu Metzgerstück

Nebraska, USA

32 / 37

Black Angus Rinderfilet

Argentinien

29 / 34

Ergänzend

Prunier Caviar „Paris“ oder „St. James“ 10 g

33

Prunier Caviar „Paris“ oder „St. James“ 30 g

99

Winter Gemüse

Topinambur · Sellerie · Karotte · Feldsalat

16

Färöer Lachs

Prunier Kaviar "Malossol" · Gurke · Kefir

22

Hummersuppe

Kanadischer Hummer · Bottarga · Bronzefenchel

39

Taschenkrebs

Salatherzen · Orange · Tomate

22

Schweinekamm

Birne · Schwarzer Knoblauch · Bohne

21

Jakobsmuschel

Sellerie · Butter · Apfel

26

À LA CARTE

HAUPTGANG

Rinderfilet

Kartoffel · Zwiebel · Senf
46

Short Rib

Weißkohl · Chinakohl · Sauerteig
34

Nordatlantische Seezungenfilets „Müllerin Art“

Spinat · Kartoffel · Butter
45

Kichererbse

Lila Süßkartoffel · Wilder Broccoli
22

Ganze Nordatlantische Seezunge „Müllerin Art“

Am Tisch filetiert
Spinat · Kartoffel · Butter
69

Für zwei Personen

Rehrücken

Am Tisch tranchiert
Rosenkohl · Preiselbeere · Kartoffel
42 pro Person

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

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

À LA CARTE

DESSERT

Tanariva Schokolade

Grüntee · Joghurt

16

Heidelbeere

Mascarpone · Yuzu

16

Crêpe Suzette am Tisch flambiert

Orange · Vanille

22

Stichelton

Portwein · Pekannüsse · Kale

14

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

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