
In-Room Dining

Für Ihre Bestellung erreichen Sie unseren In-Room Dining Service unter 834 oder per Drücken des unten stehenden Knopfes auf dem Telefon neben Ihrem Bett.

For your order, please do not hesitate to contact our In-Room Dining Service on extension 834 or by pressing the button below on the phone besides your bed.



Mit unserem In-Room Dining Service verwandeln wir Ihr Zimmer oder Ihre Suite in Ihr eigenes Restaurant, Ihr persönliches Séparée. Für manche ist es pure Erholung, für andere ultimativer Luxus. Einfach zurücklehnen und entspannen, wir verwöhnen Sie in der privaten Atmosphäre Ihres Zimmers oder Ihrer Suite. Wann immer Sie wünschen, was immer Sie wünschen.

For some it may be pure recreation, for others the ultimate luxury. Just sit back, relax and allow us to serve you in the comfort of your private room or suite. Whenever you wish, whatever you wish, we make it come true. Our In-Room Dining Service changes your room or suite into your personal, secluded salon or restaurant.

Alle Speisen servieren wir Ihnen in der Zeit zwischen 12:00 und 23:00 Uhr (ausgenommen Frühstück). Die Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und zuzüglich Etagenzuschlag i.H.v. 7 Euro pro Bestellung. Die kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

All meals are served between 12 pm and 11 pm (excluding breakfast). All prices are stated in Euros, including the legal value added tax, plus service charge of 7 Euro per order. All information about allergens and additives that require labelling can be found on the last page.

SALATE & VORSPEISEN | SALADS & STARTER

Caesar Salad | Caesar Salad 18 €

A 1,2,3,6,8,9,11 Z 2,3,8,12

Knackige Romana Salatherzen mit Caesar Dressing, Kirschtomaten rote Zwiebelringe, gehobelter Parmesan, Croûtons und Sardellen
Romaine lettuce, Caesar dressing, cherry tomatoes, red onion rings, Parmesan, croûtons and anchovies

WAHLWEISE MIT | OPTIONALLY WITH

Gebratenen Maishähnchenbruststreifen | Corn-fed chicken breast stripes 9 €

Gebratenen Riesengarnelen | Roasted king prawns 15 €

Gebratener „Hanse Garnele“ | Roasted „Hanse Garnele“ prawns 1x 4,5€

3x 13,50 €

5x 22,50 €

Gebratener Plant based Hähnchenbrust | Fried Plant-based chicken breast 9 €

Superfood Salat | Superfood Salad

A 7,8,9,11 Z 12

Junger Spinat und Blattsalat, Avocado, schwarzer Quinoa, gekeimter Buchweizen, verschiedenes rohes und eingelegtes Gemüse, Leinöl und Granatapfelkerne
Baby spinach, leaf lettuce, various raw and pickled vegetables, avocado black quinoa, sprouted buckwheat, linseed oil and pomegranate seeds

ALS VORSPEISE | AS A STARTER 14 €

ALS HAUPTSPEISE | AS A MAIN COURSE 23 €

Artischocke & Ziegenkäse | Artichoke & goat cheese 24 €

A 6,7,9,11 Z 5,8

Mit Thymian-Honig gratinierter Ziegenkäse im Artischockenboden, halbgetrockneten Tomaten, Kalamata Oliven und Wildkräutersalat
Thyme-honey gratinated goat cheese in an artichoke bottom with semi-dried tomatoes Kalamata olives and wild-herb-salad

Prunier St. James Kaviar | Prunier St. James Caviar

A 1,2,3,6,11 Z 2,8

Schnittlauch, Crème fraîche und Blinis 20 g 79 €

Chives, Crème fraîche and Blinis 50 g 169 €

Fangst Brisling Nr.4 23 €

“Nordische Version der Sardine” | „Nordic Version of Sardine“

A1,2 Z11

Eingelegte Ostsee Sprotten in Rapsöl mit Baguette

Pickled Baltic Sea sprats in rapeseed oil with baguette

Fangst Brisling Nr.2 23 €

“Nordische Version der Sardine” | „Nordic Version of Sardine“

A1,2 Z11

Geräucherte Ostsee Sprotten in Rapsöl mit Baguette

Smoked Baltic Sea sprats in rapeseed oil with baguette

Nordsee Krabben Cocktail | North Sea Crab Cocktail 28 €

A 6,11,13,14 Z 5,8

Römersalat & Cocktailsauce

Romaine Lettuce & Cocktail Sauce

Austern | Oysters

A 14

Fine de Claire Nr.2

Irische Austern Nr.2

Stück 7 €

Fine de Claire No.2

½ Dutzend 39 €

Irische Austern Nr.2

Preise inklusive MwSt., 7,00 € Serviceaufschlag pro Bestellung.

All prices include VAT. 7,00 € service charge per order.

SUPPEN | SOUPS

Hummersuppe Atlantic | Lobster bisque Atlantic 29 €

A 3,6,8,11,13 Z 5,8

Kanadischer Hummer, Zuckerschoten und Fenchel

Canadian Lobster, sugar snap peas and fennel

Geflügel Consommé | Chicken Consommé 14 €

A 6 Z 7,8

Kürbis Ravioli und Gemüse Brunoise

Pumpkin Ravioli and Vegetable Brunoise

SNACKS, SANDWICHES & BURGER | SNACKS, SANDWICHES & BURGER

Avocado Brot | Avocado Bread 15 €

A 1,8,11 Z 2,3,11

Gestampfte Avocado, Tomaten, eingelegte rote Zwiebeln und Dinkelbrot

Mashed avocado, tomato, pickled onions and sourdough bread

Tatar Brot | Tartar Bread 22 €

A 1,2,3,8,9,11 Z 3

Tatar vom Norddeutschen Weiderind, Kapern, Zwiebeln auf Sauerteigbrot

Tartar of Northern German cattle, capers, onions on sourdough spelt bread

WAHLWEISE MIT | OPTIONALLY WITH

Prunier St. James Kaviar | Prunier St. James Caviar 10g + 14 €

Atlantic Currywurst | Atlantic Curry Sausage 18 €

A 1,8,11 Z 2,5,9

Bratwurst vom Susländer Schwein, Currysauce, Röstzwiebeln und Knusper-Pommes

Sausage from local pork with curry sauce, fried onions and crispy fries

Hamburger Fischbrötchen | Hamburgian fish bun 24 €

A 1,2,3,6,8,9 Z 2,4,8,11

Zander-Wildlachs-Frikadelle im Gewürz-Ciabatta

Remouladensauce, Tomaten, Gurkenrelish, rote Zwiebeln, Blattsalat

und Knusper-Pommes

Pikeperch-wild salmon-cake in spiced ciabatta

remoulade sauce, tomatoes, cucumber relish, red onions, leaf lettuce and crispy fries

Preise inklusive MwSt., 7,00 € Serviceaufschlag pro Bestellung.

All prices include VAT. 7,00 € service charge per order.

Atlantic Club Sandwich | Atlantic Club Sandwich 28 €

A1,2,6,9,11Z5,8

Maishähnchenbrust, Spiegelei, knusprige Speckstreifen, Sandwichcrème, Tomaten, Gurken, Römersalat, Toastbrot und Knusper-Pommes

Corn-fed chicken breast, fried egg, crispy bacon, sandwich cream, tomatoes, cucumber, romaine lettuce, toast and crispy fries

Vegetarisches Atlantic Club Sandwich | Atlantic Club Sandwich 26 €

A1,3,6,9,11Z5

Vegane Hähnchenbrust, Spiegelei, Avocado, Sandwichcrème, Tomaten, Gurken, Römersalat, Toastbrot und Knusper-Pommes

Plant-based chicken breast, fried egg, avocado, sandwich cream, tomatoes, cucumber, romaine lettuce, toast and crispy fries

Hamburger 29 €

A1,2,6,8,9Z3,5,7,8,11

Rindfleisch von der U.S. Morgan Ranch im Brioche Brötchen, Sandwichcrème, Tomaten, Gurken-Senf-Relish, rote Zwiebeln, Blattsalat und Knusper-Pommes

U.S. Morgan Ranch beef with brioche bun, sandwich cream, tomatoes, cucumber-mustard-relish, red onions, lettuce and crispy fries

WAHLWEISE MIT | OPTIONALLY WITH

Knusprig gebratene Speckstreifen | crispy fried bacon stripes 3 €

Käse vom Kobunder Fleckvieh | Cheese from Kobunder Fleckvieh 6 €

Vegetarischer Burger | Vegetarian Burger 26 €

A1,2,6,7,8,9,11Z2,3,5,8

Portobello Pilz im Brioche Brötchen, Cashew-Mayonnaise, Sandwichcrème, Tomaten, Gurken-Senf-Relish, rote Zwiebeln, Blattsalat und Knusper-Pommes

Portobello mushroom in a brioche bun, cashew mayonnaise, sandwich cream, tomatoes, cucumber-mustard relish, red onions, lettuce and crispy fries

Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes | French fries or sweet potato fries

A1

Mit Ketchup und Mayonnaise

Ketchup and mayonnaise

Kleine Portion / Small Portion 11 €

Große Portion / Big Portion 14 €

Preise inklusive MwSt., 7,00 € Serviceaufschlag pro Bestellung.

All prices include VAT. 7,00 € service charge per order.

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Wiener Schnitzel | Veal escalope Vienna style 36 €

A 12,6,8,9,11 Z 3,5,8

In geklärter Butter gebraten, lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat,
Zitrone und Preiselbeeren
fried in clarified butter with lukewarm potato-cucumber-salad,
lemon and cranberries

Lachs - gebraten | Salmon – pan-fried 31 €

A 3,6 8,11 Z 5,8

Rahmspinat und Petersilienkartoffeln
Cream spinach and parsley potatoes

Entrecôte von der Landschlachtereie Burmester – gebraten 44 €

Entrecôte from the country butchery Burmeister - pan-fried

A 6,8,11 Z 5,8

Röstkartoffeln, saisonales Gemüse und Rotweinsauce
Roasted potatoes, seasonal vegetables and red wine jus

Trüffel Spaghetti | Truffel Spaghetti 28 €

A 6,8,11 Z 5,8

Perigord Trüffel und Parmesan
Perigord truffel and parmesan cheese

DESSERT & KÄSE | DESSERT & CHEESE

Vanille Crème Brûlée | Vanilla Crème Brûlée 10 €
A 2,5 Z 8

Schokoladen Baba mit Mandarine | Chocolate baba with tangerine 9 €
A 12,6 Z 8

Norddeutsche Käseauswahl vom Affineur Kober | Selection of cheeses 24 €
A 1,6,7,9,11 Z 5,8,11
mit Feigensenf, Trauben und Früchtebrot
with Fig mustard, grapes and fruit bread

Churros 8 €
A 1,3,7 Z 9
mit Erdbeerkonfitüre und Frischkäsecrème
with strawberry jam and cream cheese

MUNDEIS | BUCKET OF ICE

Sie wünschen sich Eiswürfel? Kontaktieren Sie gerne den
In-Room Dining Service.

If you wish to receive a bucket of ice cubes, please do not hesitate to contact
In-Room Dining Service.

Preise inklusive MwSt., 7,00 € Serviceaufschlag pro Bestellung.
All prices include VAT. 7,00 € service charge per order.

GETRÄNKE | BEVERAGES

SOFTGETRÄNKE | SOFT DRINKS

0,2l

Coca-Cola (2, 3, 4, 14), Coca-Cola light (2, 3, 4, 14) 5,7 €

Coca-Cola zero (2, 3, 4, 14), Sprite (2, 3, 4), Fanta (2, 3, 4)

Thomas Henry Tonic Water (2, 3, 4, 14) 6 €

Bitter Lemon (2, 3, 4, 14), Ginger Ale (2, 3, 4, 14)

0,25l

Red Bull (2, 3), Red Bull Zero (2, 3) 7 €

MINERALWASSER | MINERAL WATER

St. Michaelis 0,25l 5,7 €

naturell & feinperlig | still & sparkling 0,75l 11 €

Schleswig Holstein, Deutschland | Germany

FLASCHENBIER | BOTTLED BEER

0,33l

Holsten Pilsener 6,5 €

Holsten Pilsener alkoholfrei | non-alcoholic 6,5 €

Erdinger Weißbier 6,5 €

Erdinger Weißbier alkoholfrei | non-alcoholic 6,5 €

SEKT | SPARKLING WINE

0,75l

Riesling Sekt „Atlantic Perle“, Brut 59 €

Schloss Vaux Rheingau, Deutschland | Germany

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

0,75l

Laurent Perrier, Brut 125 €

Laurent Perrier Rosé, Brut 149 €

Moët & Chandon, Brut 125 €

Moët & Chandon Rosé, Brut 149 €

Laurent Perrier Grand Siecle, Brut 325 €

Preise inklusive MwSt., 7,00 € Serviceaufschlag pro Bestellung.
All prices include VAT. 7,00 € service charge per order

WEISSWEIN | WHITE WINE

2021 Riesling	0,2l	13 €
Weingut Allendorf	0,75l	42 €
Rheingau, Deutschland Germany		

2021 Grauburgunder	0,2l	13 €
Weingut Studier	0,75l	42 €
Pfalz, Deutschland Germany		

2018 Weißburgunder „Weisser Wilhelm“	0,2l	13 €
Weingut Heitlinger	0,75l	42 €
Baden, Deutschland Germany		

ROTWEIN | RED WINE

2019 Spätburgunder	0,2l	13 €
Weingut Allendorf	0,75l	42 €
Rheingau, Deutschland Germany		

2018 Bobal „Rote Baronin“	0,2l	13 €
Bodegas Mustiguillo	0,75l	42 €
Valencia, Spanien Spain		

2020 Chianti Classico	0,2l	15 €
Marchesi di Frescobaldi	0,75l	49 €
Toskana, Italien Italy		

Jahrgangsänderungen vorbehalten. Vintage changes may occur.

KAFFEE & TEE | COFFEE & TEA

Kännchen Kaffee Pot of coffee	9,5 €
Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato	6 €
Kännchen heiße Schokolade Pot of hot chocolate	10 €
Kännchen Tee Pot of Tea	9 €

Schwarzer Tee Black Tea	Earl Grey BIO Darjeeling Summer Gold BIO English Breakfast BIO
---------------------------	--

Grüner Tee Green Tea	Green Dragon BIO Morgentau
------------------------	-------------------------------

Kräutermischung Herbal infusion	Camomile Blossom BIO Natural Mint BIO Ayurveda Herbs & Ginger Roiboos Orange BIO
-----------------------------------	---

Früchtemischung Fruit Infusions	Cranberry & Lemon BIO
-----------------------------------	-----------------------

Atlantic Teemischung | Atlantic Tea blend

Wir bieten Ihnen auch gerne folgende Milchalternativen an, um Ihren persönlichen Genuss Ihres Heißgetränkes womöglich noch besser zu machen.

We are also happy to offer you the following milk alternatives to make your personal enjoyment of your hot drink even better.

- Hafermilch | oat milk
- Sojamilch | soy milk
- Mandelmilch | almond milk
- Laktosefrei | lactose free

Preise inklusive MwSt., 7,00 € Serviceaufschlag pro Bestellung.
All prices include VAT. 7,00 € service charge per order

Z = mit Zusatzstoffen / with additives

- 1 Farbstoff / dye
- 2 Konservierungsstoff / preservatives
- 3 Antioxidationsmittel / antioxidants
- 4 Geschmacksverstärker / flavour enhancers
- 5 geschwefelt / sulphurised
- 6 geschwärzt / blackened
- 7 Phosphat / phosphate
- 8 Milcheiweiß / milk protein
- 9 Koffein / caffeine
- 10 Chinin / quinine
- 11 Süßungsmittel / sweeteners
- 12 gewachst / waxed

A = Enthält Allergene / containing allergens

- 1 Gluten / gluten
 - 2 Krustentiere / crustaceans
 - 3 Eier / egg
 - 4 Fisch / fish
 - 5 Erdnüsse / peanuts
 - 6 Soja / soy
 - 7 Laktose / lactose
 - 8 Schalenfrüchte / nuts
 - 9 Sellerie / celery
 - 10 Senf / mustard
 - 11 Sesam / sesame
 - 12 Schwefeldioxid & Sulfite / sulphur dioxide & sulphite
 - 13 Lupinen / lupins
 - 14 Weichtiere / molluscs
-

GESCHENKESHOP | GIFT SHOP

€

ATLANTIC BADEMANTEL | BATHROBE

89

Größen | Size S / M / L / XL / XXL

Material Außen 100% Polyester Micro Faser, Innen 50% Bambus, 50% Baumwolle

Material out 100% polyester micro fiber, Inside 50% bamboo, 50% cotton

ROTE BARONIN

25

0,75l

Bobal, trocken / dry, Bodegas Mustiguillo

Valencia, Spanien / Spain

ATLANTIC PERLE

34

0,75l

Riesling Sekt Brut, Sektmanufaktur Schloss Vaux

Klassische Flaschengärung, Rheingau / Germany

WEISSER WILHELM

25

0,75l

Weißburgunder, trocken / dry, Weingut Heitlinger

Baden / Germany

ATLANTIC TEEMISCHUNG | ATLANTIC TEA BLEND

8,90

100g

Exquisite Komposition aus dem Hause Eilles Tee

Schwarzer-, grüner Jasmin- und weißer Tee mit Kornblüten versetzt

Exquisite blend from Eilles Tee

Black tea, green Jasmin and white tea together with corn flowers

ATLANTIC HUMMERSUPPE FÜR ZU HAUSE |

16,50

ATLANTIC LOBSTER SOUP TO TAKE HOME

Nehmen Sie sich mit unserer Hummersuppe eine Portion Hotel Atlantic mit nach Hause - als Konserve (400 ml) für sich, Ihre Familie und Freunde zu Hause.

Take a portion of Hotel Atlantic home with you with our lobster soup - as a can (400 ml) for you, your family and friends at home.

Diese Produkte erhalten Sie zum Mitnehmen an unserer Rezeption.

All take-away products can be purchased at the front desk.
