

ATLANTIC RESTAURANT

INSPIRATION UNSERER KÜCHE

In unserem Atlantic Restaurant interpretiert Küchenchef Alexander Mayer mit seinem Team die klassisch-französische Küche mit modernen, internationalen Einflüssen.

Der Fokus liegt dabei auf der perfekten Qualität der verwendeten Lebensmittel, die mit Leidenschaft und Respekt verarbeitet und auf hohem Niveau zubereitet werden. Abgerundet werden die Gerichte durch ein feines Saucenhandwerk – die unverwechselbare „Unterschrift“ des Küchenchefs. Die Weltoffenheit, für die das Hotel Atlantic Hamburg steht, spiegelt sich in der Kulinarik des Atlantic Restaurants wider. Das Team um Alexander Mayer lässt sich inspirieren von den Aromen, die die Seefahrer einst von ihren Reisen in den Hamburger Hafen mitbrachten und noch heute mitbringen.

Lassen Sie sich von Alexander Mayer und seinem Team auf eine genussfreudige Reise mitnehmen und genießen Sie dabei das wunderschöne Ambiente und die herzliche Leichtigkeit in unserem Fine-Dining-Restaurant.

KÜCHE

Alexander Mayer
Fokke Mick
Jannik Marcischewski
Fabian Müller

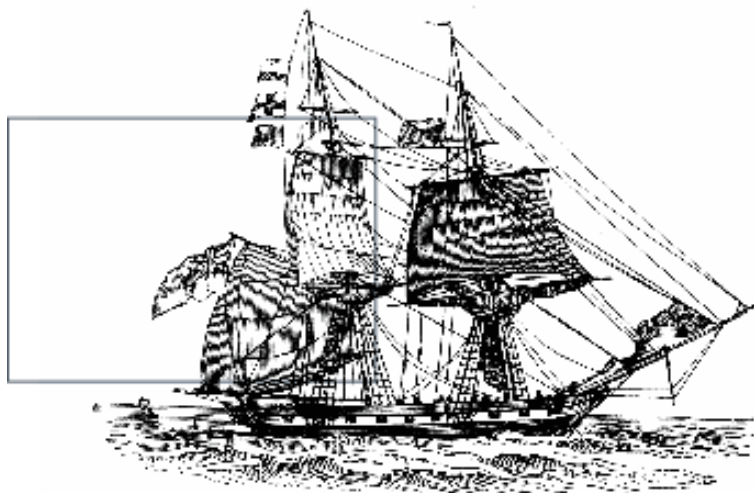
SERVICE

Wilfried Kopf
Lars Hentschel
Maximilian Seidel

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



IDENTITÉ

Unser tägliches Brot

Prolog

Geschäumte Vichyssoise

Imperial Kaviar · Frühlingslauch · Salzzitrone · Dill

33

Loch Duart Lachs

Sauerampfer-Molke · Gurke · Avocado · Norialge

29

Beelitzer Kaninchen

Vin Jaune · weißer Spargel · Morchel · Erbse · Togarashi

32

Adlerfisch

Eisenkraut · Saubohnen · Karotte · Pomelo

42

Wagyu-Rind

Orangen-Nuta · Topinambur · Zwiebel Texturen · Azuki-Bohne

74

Brie de Meaux

Perigord-Trüffel-Vinaigrette · Brunnenkresse · Sauerteig

26

Erdbeere

Tonkabohne · Ivoire-Valrhona Schokolade · Balsamessig

19

Epilog

Petit Fours

7-Gänge · 159

6-Gänge · 149 ohne Käse

5-Gänge · 139 ohne Käse und Kaninchen

4-Gänge · 129 ohne Käse, Kaninchen und Lachs

Weinreise 84

77

65

54

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

Deborah Cater



FLORA

Unser tägliches Brot

Prolog

Geschäumte Vichyssoise

Tomburi · Kojyu-Vinaigrette · Salzzitrone · Frühlingslauch
22

Heirloom Tomaten

Vegane Leche de Tigre · Staudensellerie · Wassermelone · Chia-Samen
24

Zweierlei Spargel

Vin Jaune · Seiden-Tofu · Morchel · Erbse · Togarashi
32

Mandu von Shitake und Blattspinat

Eisenkraut · Karotte · Koriander · Tamarinde
30

Topinambur³

Geräucherter Soja-Verjus-Sud · blaue Traube · Piemonteser Haselnuss ·
Bittersalate
36

Brie de Meaux

Perigord-Trüffel-Vinaigrette · Brunnenkresse · Sauerteig
26

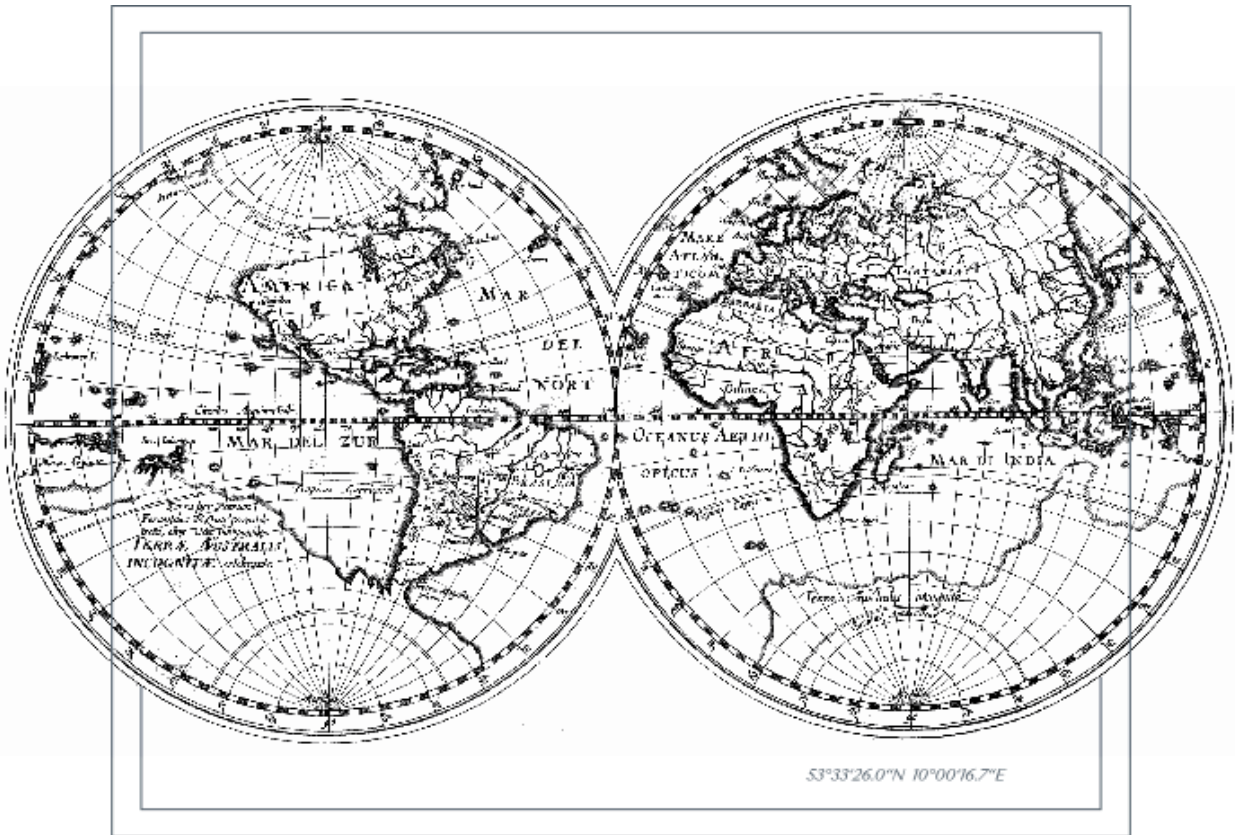
Heidelbeere

Joghurt · Lavendel · Amaranth
19

Epilog

Petit Fours

7-Gänge · 129	Weinreise	84
6-Gänge · 119 ohne Käse		77
5-Gänge · 109 ohne Käse und Spargel		65
4-Gänge · 99 ohne Käse, Spargel und Mandu		54



LES CLASSIQUES

ATLANTIC Hummersuppe

Sautierter Hummer · Karotte · Koriander · Tamarinde
35

Nordsee-Seezunge „à la meuniere“

- Für zwei Personen im Ganzen serviert und am Tisch filetiert -
Eisenkrautschaum · La Ratte Kartoffeln · junger Spinat
149

Suprême vom Prignitzer Maishähnchen „en papilote“

Sommertrüffel · Vin Jaune · Zweierlei Spargel · La Ratte Kartoffeln
43

Crêpes Suzettes

Tahiti-Vanille · Blutorange · karamellisierte Mandeln
26
