
SPEISEN & GETRÄNKE | FOOD & BEVERAGES

Atlantic Bar



« Remember that happiness is a way of
travel, not a destination. »

Ray Goodman

CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE /
CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

GLAS CHAMPAGNER / CHAMPAGNE BY THE GLASS

0,1 l	
Laurent-Perrier, Brut	20
Laurent-Perrier Rosé, Brut	25

GLAS SCHAUMWEIN / SPARKLING WINE BY THE GLASS

0,1 l	
Riesling Sekt „Atlantic Perle“, Brut Schloss Vaux, Rheingau	11

NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE

0,2 l	
Träublein (alkoholfrei) Schloss Vaux, Rheingau	13

COCKTAILS

AMÉRIE SPRITZ	12,5
CANONITA DE MALLORCA FEVER TREE MEDITERRANEAN	14
FLORAISSON Hendrick's Flora Adora, Limettensaft, Lychee, Cointreau, Maraschino, Grenadine Hendrick's Flora Adora, lime juice, lychee, Cointreau, Maraschino, Grenadine	19
TRANSATLANTIC Jim Beam Rye, Crème de Cassis, Ingwerlikör, Zuckersirup, Zitronensaft, Champagner, Tonka-Bohne Jim Beam Rye, Crème de Cassis, ginger liqueur, sugar syrup, lemon juice, champagne, tonka bean	23
PASTEL SKIES Ron Matusalem Insolito Rum, Vermouth Rosé, Chambord, Rosé Wein, Soda Ron Matusalem Insolito Rum, vermouth rosé, Chambord, rosé wine, soda	21
APPLE ON THE FLOOR Absolut Vodka, Calvados, Zitronensaft, Dillsirup Absolut Vodka, calvados, lemon juice, dyll syrup	15
MOJITO Havana Club 3 Jahre, Minze, Limette, Zuckersirup, Soda Havana Club 3 years, mint, lime, sugar syrup, soda	15
NEGRONI Campari, Beefeater Gin, Antica Formula	15
TOM COLLINS Beefeater Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda Beefeater Gin, lemon juice, sugar syrup, soda	15

ALKOHOLFREIE COCKTAILS /
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS (I)

ALBIUS PUNCH	10
UNDONE this is not rum, Vanillesirup, Maracuja, Mangonektar, Bitter Lemon	
UNDONE this is not rum, vanilla syrup, passion fruit juice, Bitter Lemon	
SPRINGTIME	10
Martini Vibrante, Limettensaft, Bitter Lemon, Träublein Schloss Vaux	
Martini Vibrante , lime juice, Bitter Lemon, Träublein Schloss Vaux	
NOGRONI	13
Freigeist Gin, UNDONE this is not Orange Bitter, Martini Vibrante, Rooibos Tee	
Freigeist gin, UNDONE this is not Orange Bitter, Martini Vibrante, rooibos tea	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS /
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS (II)

ROSEMARY LEMONADE	9
Rosmarin, Mandelsirup, Zitronensaft, Ginger Ale	
Rosemary, almond syrup, lemon juice, Ginger Ale	
RASPBERRY LEMONADE	11
Himbeeren, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup, Spicy Ginger	
Raspberries, basil, lemon juice, sugar syrup, Spicy Ginger	
FRUCHTPUNCH / FRUIT PUNCH	9
Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine	
Orange juice, pineapple juice, passionfruit juice, lemon juice, grenadine	
IPANEMA	9
Limette, weißer Rohrzucker, Ginger Ale	
Lime, sugar, Ginger Ale	
VIRGIN MOJITO	10
Limettensaft, Minze, Zuckersirup, Ginger Ale	
Lime juice, mint, sugar syrup, Ginger Ale	

BIER / BEER

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

0,33 L

Carlsberg	5%	6,5
Grimberger Double	6,5%	6,5
Grimberger Blonde	6,7%	6,5
Bayreuther Hell	4,9%	6,5
Maisel and Friends West Coast	6,6%	6,5
Guinness	4,1%	6,5
Tiger Beer	5%	6,5
Ratsherrn Matrosenschluck Weizen-IPA	5,1%	6,5
Erdinger Weißbier	5,3%	6,5

FASSBIER / DRAFT BEER

0,3 L

Holsten Pilsener	5%	6,5
------------------	----	-----

ALKOHOLFREIES BIER / NON-ALCOHOLIC BEER

0,33 L

Holsten Pilsener		6,5
Erdinger Weißbier		6,5

WEIN / WINE (l)

WEISSWEIN / WHITE WINE

2021 Riesling	0,1l	7
Weingut Allendorf	0,2l	13
Rheingau - Deutschland	0,75 l	42
Germany		
2018 Weißburgunder	0,1l	7
„Weißer Wilhelm“	0,2l	13
Weingut Heitlinger	0,75 l	42
Baden - Deutschland		
Germany		
2022 Grauburgunder	0,1l	7
Weingut Studier	0,2l	13
Pfalz - Deutschland	0,75 l	42
Germany		
2022 Chardonnay	0,1l	6,5
Weingut Seebrieh	0,2l	12
Rheinhessen - Deutschland	0,75 l	39
Germany		
2022 Sauvignon Blanc	0,1l	9
„Feuerstein“	0,2l	17
Weingut Lergenmüller	0,75 l	59
Pfalz - Deutschland		
Germany		

Für mehr Auswahl reichen wir Ihnen gerne unsere große Weinkarte. Die aufgeführten Weine enthalten Sulfite. Jahrgangsänderungen vorbehalten

For a broader assortment, we are happy to present our full wine menu. The wines listed contain sulphites. Vintage changes may occur.

WEIN / WINE (II)

ROSE

2022 Spätburgunder Rosé	0,1l	7
Weingut Studier	0,2l	13
Rheingau - Deutschland	0,75l	42
Germany		

ROTWEIN / RED WINE

2019 Spätburgunder	0,1l	7
Weingut Allendorf	0,2l	13
Rheingau - Deutschland	0,75l	42
Germany		

2021 Chianti Classico	0,1l	8
Marchesi di Frescobaldi	0,2l	15
Toscana - Italien	0,75l	49
Italy		

2018 Bobal „Rote Baronin“	0,1l	7
Bodegas Mustiguillo	0,2l	13
Valencia - Spanien	0,75l	42
Spain		

2019 Cabernet & Merlot „Master“	0,1l	7,5
Weingut Studier	0,2l	14
Pfalz - Deutschland	0,75l	45
Germany		

2018 Pinot Noir & Zweigelt „Allegra“	0,1l	6,5
Weingut Studier	0,2l	12
Pfalz - Deutschland	0,75l	39
Germany		

SOFTGETRÄNKE, SÄFTE, WASSER /
SOFTDRINKS, JUICES, WATER (l)

SOFTGETRÄNKE / SOFT DRINKS

0,2 L	
Coca Cola	5,7
Coca Cola Light	5,7
Coca Cola Zero	5,7
Sprite	5,7
Fanta	5,7
Mezzo Mix	5,7

Thomas Henry	6
Indian Tonic Water, Dry Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger, Soda Water	

Fever Tree	7
Indian Tonic Water, Mediterranean Tonic Water Wild Berry	

0,25 L	
Red Bull / Zero	7

WASSER / WATER

0,25 L	
St. Michaelis naturell / feinperlig still / sparkling	5,7

0,75 L	
St. Michaelis naturell / feinperlig still / sparkling	11

SOFTGETRÄNKE, SÄFTE, WASSER /
SOFTDRINKS, JUICES, WATER (II)

SÄFTE / JUICES

0,33 L

Vaihinger Schorle

6

Apfel naturtrüb / Rhabarber

Vaihinger spritzer

Apple naturally cloudy / rhubarb

HEISSGETRÄNKE / HOT BEVERAGES

KAFFEE / COFFEE

Tasse Caffè crema Cup of coffee	5,5
Espresso	4,5
Doppelter Espresso Double espresso	6,5
Espresso Macchiato	5
Cappuccino	5
Latte Macchiato	6
Milchkaffee Café Latte	6
Tasse Schokolade Cup of hot chocolate	6,5
Geschlagene Sahne Whipped cream	1,5

Bargerichte / Bar food

SALATE & VORSPEISE/ SALADS & STARTER (I)

SUPERFOOD SALAT / SUPERFOOD SALAD

Junger Spinat, Blattsalat, verschiedene rohe und eingelegte Gemüse, Avocado, Leinöl, Granatapfelkerne, schwarzer Quinoa und gekeimter Buchweizen

Baby spinach, leaf lettuce, various raw and pickled vegetable, avocado, linseed oil, pomegranate seeds, black quinoa and sprouted buckwheat

ALS VORSPEISE / AS A STARTER 14

ALS HAUPTGANG / AS A MAIN COURSE 23

ARTISCHOCKE & ZIEGENKÄSE / 24

ARTICHOKE & GOAT CHEESE

Thymian-Honig gratinierter Ziegenkäse im Artischockenboden, halbtrocknete Tomaten, Kalamata-Oliven und Wildkräutersalat

Thyme honey gratinated goat cheese in an artichoke bottom with half dried tomatoes, Kalamata olives and wild herb salad

PRUNIER ST. JAMES KAVIAR / CAVIAR

Schnittlauch, Crème fraîche, Blinis

Chives, crème fraîche, blinis

20g 79

50g 169

SALATE & VORSPEISE/ SALADS & STARTER (II)

CAESAR SALAT / CAESAR SALAD	18
Knackige Romana-Salatherzen, Caesar-Dressing, Kirschtomaten, rote Zwiebelringe, gehobelter Parmesan, Croûtons und Sardellen	
Crunchy Roman salad, Caesar Dressing, cherry tomatoes, red onion rings, sliced parmesan, croûtons and anchovies	
wahlweise mit / optionally with	
Gebratene Maishähnchenbrust	9
Roasted corn chicken breast	
Vegane Hähnchenbrust	9
Plant based chicken breast	
Gebratene Riesengarnelen	15
Roasted king prawns	
„Hanse-Garnele“ pro Stück	4,5
Prawns “Hanse Garnele” per piece	
FANGST BRISLING NR. 4	23
Nordische Version der Sardine	
Getrocknete Ostsee-Sprotten in Rapsöl mit Baguette	
Nordic version of sardine	
dried Baltic sprats in rapeseed oil with baguette	
FANGST BRISLING NR. 2	23
Nordische Version der Sardine	
Geräucherte Ostsee-Sprotten in Rapsöl mit Baguette	
Nordic version of sardine	
smoked Baltic sprats in rapeseed oil with baguette	
NORDSEE-KRABBENCOCKTAIL /	28
NORTH SEA SHRIMP COCKTAIL	
Römersalat, Cocktailsauce	
Romaine lettuce, cocktail sauce	

BURGER & SNACKS / BURGER & SNACKS (I)

HAMBURGER

Rindfleisch von der U.S. Morgan Ranch im Brioche - Brötchen, 29
Sandwichcreme, Tomaten, Gurken-Senf-Relish, rote Zwiebeln,
Blattsalat und Pommes

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

wahlweise mit / optionally with

Knusprig gebratene Speckstreifen 3

Crispy fried bacon strips

Käse vom Kobunder Fleckvieh 6

Cheese from Kobunder Fleckvieh

VEGETARIAN BURGER 24

Portobello-Pilz im Brioche-Brötchen, Cashew-Mayonnaise,
Sandwichcreme, 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 onion, lettuce and fries

ATLANTIC CURRYWURST / 18

ATLANTIC CURRY SAUSAGE

Bratwurst vom Susländer Schwein, Currysauce, Röstzwiebeln
und Pommes

Sausage from local pork, currysauce, fried onions and
fries

POMMES FRITES ODER SÜSSKARTOFFELPOMMES /

FRENCH FRIES OR SWEET POTATO FRIES

Mit Ketchup & Mayonnaise

With ketchup and mayonnaise

Kleine Portion / small portion 11

Große Portion / large portion 14

BURGER & SNACKS / BURGER & SNACKS (II)

HAMBURGER FISCHBRÖTCHEN / HAMBURGIAN FISH BUN Zander-Wildlachs-Frikadellen im Gewürz-Ciabatta, Remouladensauce, Tomaten, Gurkenrelish, rote Zwiebeln, Blattsalat und Pommes Pikeperch wild salmon rissole in spiced ciabatta, remoulade sauce, tomatoes, cucumber relish, red onions, leaf lettuce and fries	24
AVOCADO BROT/ AVOCADO BREAD Gestampfte Avocado, Tomate, eingelegte rote Zwiebeln auf Dinkelbrot Mashed avocado, tomato, marinated onions on spelt bread	15
TATAR BROT / TARTAR BREAD Tatar vom Norddeutschen Weiderind, Kapern, Sardellen und Zwiebeln auf Sauerteigbrot Tartar of North German cattle, capers, anchovies and onions on sourdough bread	22
ATLANTIC CLUB SANDWICH Maishähnchenbrust, Spiegelei, knusprige Speckstreifen, Sandwichcreme, Tomaten, Gurke, Römersalat, Toastbrot und Pommes Corn chicken breast, fried egg, bacon, sandwich cream, tomatoes, cucumber, romaine lettuce, toast and fries	28
VEGETARISCHES ATLANTIC CLUB SANDWICH / VEGETARIAN ATLANTIC CLUB SANDWICH Vegane Hähnchenbrust, Spiegelei, Avocado, Sandwichcreme, Tomaten, Gurke, Römersalat, Toastbrot und Pommes Plant based chicken breast, fried egg, avocado, sandwich cream, tomatoes, cucumber, romaine lettuce, toast and fries	26

DESSERTS, SMOOTHIES & KÄSE /
DESSERTS, SMOOTHIES & CHEESE

CHURROS Mit Erdbeerkonfitüre und Frischkäsecreme With strawberry jam and crème fraiche	8
VANILLE-CRÈME BRÛLÉE VANILLA CRÈME BRÛLÉE	10
NORDDEUTSCHE KÄSEAUSSWAHL VOM AFFINEUR KOBBER / SELECTION OF CHEESE Birnenenf, Trauben und Früchtebrot Pear mustard, grapes and fruit bread	24
SMOOTHIE THE RED Erdbeere, Rote Beete, Heidelbeere, Mango, Ingwer, Koriander, Apfelsaft Strawberry, beet root, blueberry, mango, ginger, coriander, apple juice	9
SMOOTHIE THE GREEN Ananas, Spinat, Mango, Minze, Apfelsaft Pineapple, spinach, mango, mint, apple juice	9
