



ALSTERSALON

Atlantic Brunch

HOTEL ATLANTIC
HAMBURG



22. Oktober 2023

12:30 - 15:30

Atlantic Salatbar mit Condiments und Dressings

Brötchenauswahl mit Butter

Ziegenfrischkäsetörtchen mit Honig, Pistazie und Basilikum Pesto

Büffelmozzarella mit bunten Tomaten und Kräuter-Vinaigrette

Rinder Pastrami mit Zucchini-Koriander Salsa und Pinienkerne

Räucherlachs-Tatar mit Meerrettich und Limone

Italienischen Aufschnitt-Spezialitäten

Norddeutsche Käseauswahl vom Affineur Kober

Live Station

Kalbshaxe im Ganzen geschmort mit Thymian-Jus und gestovtem Wirsing

Doraden Filet aus Galizien mit Limonen-Velouté

und Schwarzwurzel-Schnittlauch Gemüse

Teigtaschen mit Kürbisfüllung und Kerbel-Nage

Kartoffelgratin

Rahmpolenta

Live Station

Belgische Waffeln mit Zwetschen und Vanilleeis

Crema Catalana

Altländer Kirsche im Glas

Buttermilchmousse mit Birnenkompott

Choux mit Zitronencreme



19. November 2023

12:30 - 15:30

Atlantic Salatbar mit Condiments und Dressings

Brötchenauswahl mit Butter

Zucchini Carpaccio mit Pinienkern-Kräuter Dressing

Geflämmt Ziegenkäse auf Orangen-Chicorée Salat und Walnüssen

Tranchen von der Barbarie Entenbrust mit Feigenmarmelade

Garnelensalat mit Staudensellerie und Tomaten-Vinaigrette

Italienischen Aufschnitt-Spezialitäten

Norddeutsche Käseauswahl vom Affineur Kober

Live Station

Deckelchen vom Wolowina Rind mit Pancetta-Bohnengemüse

Wallerfilet aus der Müritz mit Tomaten-Staudensellerie Salsa und Sellerie Gemüse

Teigtaschen mit Erbsenfrischkäse und Rucola-Pinienkern-Velouté

Schupfnudeln in Salbeibutter

Kräuterkartoffeln

Live Station

Crêpes mit Schokolade oder Orangenkompott

Vanille Crème Brûlée

Dreierlei Schokolade im Glas

Altländer Apfel mit Mascarpone

Kalamansicrème mit Gewürzorange



10. Dezember 2023

12:30 - 15:30

Atlantic Salatbar mit Condiments und Dressings

Brötchenauswahl mit Butter

Carpaccio von der Steckrübe mit Estragon-Zimt Marinade

Ziegenfrischkäsetörtchen mit Honig und Vanille-Pistazien Salsa

Gebratene Wachtelbrust auf Rote-Bete Walnuss Salat

Fjordlachs mit Lebkuchen und Sternanis gebeizt auf eingelegtem Rettich

Italienische Aufschnitt-Spezialitäten

Norddeutsche Käseauswahl vom Affineur Kober

Live Station

Rehkeule mit Wacholder-Jus und Preiselbeer-Rotkohl

Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce und geröstetem Blumenkohl

Teigtaschen mit Steinpilzfüllung und Estragon-Velouté

Kräuterkartoffeln

Mohnspätzle

Dessert

(Livecooking) warmer Tessiner Apfeltarte mit Zimteis

Panna Cotta mit Ahorn Tapioka

Tonkabohnenmousse mit Blaubeer-Lorbeerkompott

Lebkuchencreme mit Kaffee

Schokoladentorte mit Marille