



ATLANTIC RESTAURANT - ALEXANDER MAYER & TEAM

BIENVENUE 2024

UNSER TÄGLICHES BROT

PROLOG

REHTERRINE

QUITTE · TÜRKISCHE PISTAZIE · ROSENKOHL

GERÄUCHERTER HUMMERSALAT „EXOTIQUE“

MANUACA-HONIG-VINAIGRETTE · ERDNUSS · SCHWARZER RETTICH · THAI MANGO

HANDGEFLÜCKTE COQUILLE SAINT JACQUES

SAKE-BEURRE BLANC · BLUMENKOHL-TEXTUREN · PASSEPIERRE · KALAMANSI

CREMIGER KOSHIKARI-REIS

WEISSER ALBA TRÜFFEL · HIJIKI-ALGE · EDAMAME · MISO-GEBEIZTES EIGELB

TRANCHE VOM KALBSRÜCKEN

MIT WEINBERGSCHNECKEN GRATINIERT

KARASHI-SENF-JUS · SPITZKOHL-MAKI · SCHWARZWURZEL · APFEL-MILLEFEULLE

PANNA COTTA “2024“

PANDAN · JAPANISCHER GRÜNTEE · BUDDHAS HAND

EPILOG

PETIT FOURS

6-GÄNGE · 399 EURO

INKLUSIVE APERITIF, BEGLEITENDER WEINE, WASSER, KAFFEE
UND MUSIK, SOWIE MITTERNACHTSSNACK

ATLANTIC RESTAURANT
HAMBURG