

## 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  
Elena Preuß

### SERVICE

Wilfried Kopf  
Lars Hentschel  
Maximilian Seidel  
Constanze Schillbock



---

# ATLANTIC RESTAURANT

---

---

« Ein Abend im Atlantic Restaurant ist für mich wie ein Kurzurlaub – spannende kulinarische Entdeckungen gepaart mit Wellness für Körper und Seele. »

**Alexander Mayer**

---

---

# IDENTITÉ

## ZUM APERITIF

Nori-Appenzeller-Croissants

## UNSER TÄGLICHES BROT

## PROLOG

### KALBSZUNGEN-INVOLTINI

Fromage Blanc · Sommerkürbis · Himbeere · Piemonteser Haselnuss

24

### ANGERÄUCHERTER ATLANTIK-HUMMER

Thai-Vinaigrette · Piña Colada Texturen · Tapioka · Friséesalat

34

### PERLGRAUPEN-RISOTTO

Frankfurter grüne Kräuter · Weinbergschnecken · Salzzitrone · schwarzer Knoblauch

28

### BALLOTINE VON DER SEEZUNGE

Kalamansi-Beurre Blanc · Stabmuschel · Staudensellerie · Tomate · Sesamkrokant

48

### OCHSENSCHLÄGERS RIEDGOCKEL<sup>2</sup>

Brust · Teriyaki · Unagi · Chicorée · Kartoffel-Apfel-Rösti  
Coq au vin · Coco-Bohne · Miso-Nussbutterschaum · Hühnerhaut

44

### CHAOURCE AUS DER CHAMPAGNE

Aprikose · fermentierter Pondicherry-Pfeffer · Senfbrot · Löwenzahn

16

## PFIRSICH

Weisser Tee · Griechischer Joghurt · Heidehonig · Zitronenthymian

19

## EPILOG

## PETIT FOURS

<b>7-GÄNGE · 179</b>	<b>WEINREISE</b>	<b>105</b>
<b>6-GÄNGE · 169 OHNE KÄSE</b>		<b>79</b>
<b>5-GÄNGE · 159 OHNE KÄSE UND RISOTTO</b>		<b>67</b>
<b>4-GÄNGE · 129 OHNE KÄSE, RISOTTO UND HUMMER</b>		<b>58</b>

---

---

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

Deborah Cater



---

# FLORA

## ZUM APERITIF

Nori-Appenzeller-Croissants

## UNSER TÄGLICHES BROT

## PROLOG

### SOMMERKÜRBIS-INVOLTINI

Fromage blanc · Himbeere · Piemonteser Haselnuss · Scamorza  
22

### SOUS-VIDE GEGARTES SALATHERZ

Thai-Vinaigrette · Piña Colada Texturen · Tapioka · Friséesalat  
20

### PERLGRAUPEN-RISOTTO

Frankfurter grüne Kräuter · Topinambur · Salzzitrone · schwarzer Knoblauch  
24

### RICOTTA-CANNOLO

Kalamansi-Beurre-Blanc · Belper Knolle · Staudensellerie · Tomate ·  
Sesamkrokant  
28

### JUNGER KOHLRABI

Umami-Bouillon · Onsen-Ei · Coco-Bohne · Miso-Nussbitterschaum  
26

### CHAOURCE AUS DER CHAMPAGNE

Aprikose · fermentierter Pondicherry-Pfeffer · Senfbrot · Löwenzahn  
16

### SÜSSKIRSCHEN

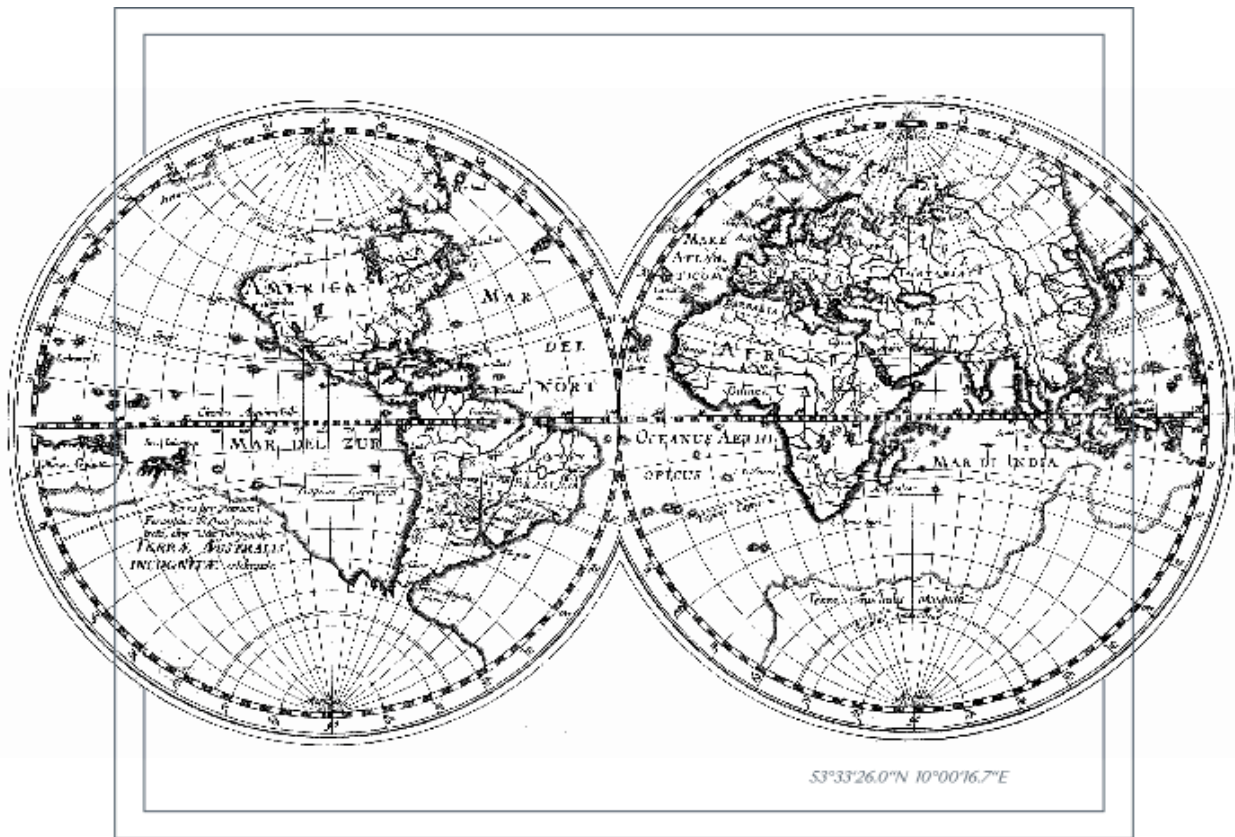
Valrhona Schokolade · Koriandersaat  
19

## EPILOG

## PETIT FOURS

<b>7-GÄNGE · 139</b>	<b>WEINREISE</b>	<b>105</b>
<b>6-GÄNGE · 129 OHNE KÄSE</b>		<b>79</b>
<b>5-GÄNGE · 114 OHNE KÄSE UND RISOTTO</b>		<b>67</b>
<b>4-GÄNGE · 109 OHNE KÄSE, RISOTTO UND SALATHERZ</b>		<b>58</b>

---





---

## LES CLASSIQUES

### ATLANTIC HUMMERSUPPE

Sautiertes Hummerfleisch · gegrillte Ananas · Coco-Bohne · Tapioka ·  
Friséesalat

36

### NORDSEE-SEEZUNGE „MÜLLERIN ART“

- Für zwei Personen am Tisch filetiert -

Kalamansi-Beurre Blanc · Kohlrabi à la creme · Baby-Spinat

149

### „ZÜRCHER GESCHNETZELTES“

Kalbsfilet · Kalbsbries · Steinchampignons · Belper Knolle ·  
Kartoffel-Apfel-Rösti

46

### CRÊPES SUZETTES

Tahiti-Vanille · Blutorange · karamellisierte Mandeln

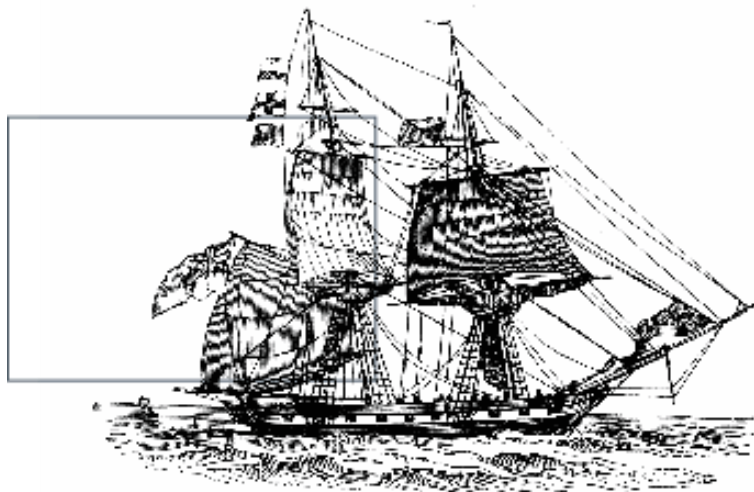
26

---

---

« Das ist das Angenehme auf Reisen,  
dass auch das Gewöhnliche durch Neuheit  
und Überraschung das Ansehen  
eines Abenteurers gewinnt. »

**Johann Wolfgang von Goethe**



---

## DESSERT & KÄSE

### PFIRSICH

Weisser Tee · Griechischer Joghurt · Heidehonig · Zitronenthymian

19

### SÜSSKIRSCH

Valrhona Schokolade · Koriandersaat

19

### CRÊPE SUZETTE AM TISCH FLAMBIERT

Thahiti-Vanilleeis · karamellierte Mandel · Navel-Orange

26

### CHAOURCE AUS DER CHAMPAGNE

Aprikose · fermentierter Pondicherry-Pfeffer · Senfbrot · Löwenzahn

16

---

---

---