
ATLANTIC RESTAURANT

« Die Dinge haben nur den Wert, den man ihnen verleiht. »



Fokke Mick
Head Chef Atlantic Restaurant



Joana Schulz
Restaurant Managerin

VOYAGE D'AVENTURE

7-GÄNGE · 199	WEINREISE	135
6-GÄNGE · 189 OHNE KÄSE		123
5-GÄNGE · 169 OHNE KÄSE & JAKOBSMUSCHEL		106
4-GÄNGE · 149 OHNE KÄSE, JAKOBSMUSCHEL & VELOUTÉ		86

VOYAGE D'AVENTURE

CROUSTADE

Blumenkohl · Grünes Curry · Roscoff-Zwiebel · Salzzitrone

UNSER GUGELHUPF

Lauge · Mohn · Aufgeschlagene Muskat-Pfeffer-Butter

„FAUX GRAS“

Eingeweckte Kirsche · Piemonteser Haselnuss · Süßholz

GEFLÄMMTER CARABINIERO ROSSO

Topinambur-Meerrettichsud · Gebeiztes Eigelb · Kerbel

ZART GERÄUCHERTE COMEAU-JAKOBSMUSCHEL

Lauwarme Tomaten-Dashi · Ziegenquark ·
Yara Valley Lachskaviar · Dill

VELOUTÉ VOM ACQUERELLO-REIS

Pochiertes Wachtelei · Lauch · Kartoffel · Trüffel

WILDFANG-ZANDER „À LA CHINOISE“

Vadouvan-Beurre blanc · Sauerkraut · Knollensellerie · Loomi

CRÉPINETTE

VON DER ÉTOUFFÉE TAUBE MIT STEINPILZFÜLLUNG

Sautierter Steinpilz · Wirsingbällchen ·
Topfenknödel · Cassis · Kirschblütenjus

GEFLÄMMTE BERGKÄSEMOUSSE

Quitte · Schwarze Walnuss · Honigkuchen · Mizuna

FLUGANANAS

Übersee-Rum · Kokosnuss · weiße Schokolade

CRANBERRY

Valrhona Macaé · Salbei · Cayennepfeffer

PETIT FOURS & MIGNARDISES

FORÊT ET PRAIRIE

7-GÄNGE · 159	WEINREISE	135
6-GÄNGE · 149 OHNE KÄSE		123
5-GÄNGE · 139 OHNE KÄSE & SEIDENTOFU		106
4-GÄNGE · 129 OHNE KÄSE, SEIDENTOFU & VELOUTÉ		86

FORÊT ET PRAIRIE

CROUSTADE

Blumenkohl · Grünes Curry · Roscoff-Zwiebel · Salzzitrone

UNSER GUGELHUPF

Lauge · Mohn · Aufgeschlagene Muskat-Pfeffer-Butter

„FAUX GRAS“

Eingeweckte Kirsche · Piemonteser Haselnuss · Süßholz

CHICORÉE

Topinambur-Meerrettichsud · Gebeiztes Eigelb · Kerbel

ZART GERÄUCHERTER SEIDENTOFU

Lauwarme Tomaten-Dashi · Ziegenquark · Olivenölkaviar · Dill

VELOUTÉ VOM ACQUERELLO-REIS

Pochiertes Wachtelei · Lauch · Kartoffel · Trüffel

HOKKAIDO-KÜRBIS MILLEFEUILLE

Vadouvan-Beurre blanc · Sauerkraut · Knollensellerie · Loomi

MISOAUBERGINE

Sautierter Steinpilz · Wirsingbällchen · Topfenknödel · Cassis

GEFLÄMMTE BERGKÄSEMOUSSE

Quitte · Schwarze Walnuss · Honigkuchen · Mizuna

FLUGANANAS

Übersee-Rum · Kokosnuss · weiße Schokolade

CRANBERRY

Valrhona Macaé · Salbei · Cayennepfeffer

PETIT FOURS & MIGNARDISES

LES SAVEURS DU BON VIEUX TEMPS

3-GÄNGE 279
FÜR ZWEI PERSONEN

LES SAVEURS DU BON VIEUX TEMPS

- FÜR 2 PERSONEN -

CROUSTADE

Blumenkohl · Grünes Curry · Roscoff-Zwiebel · Salzzitrone

UNSER GUGELHUPF

Lauge · Mohn · Aufgeschlagene Muskat-Pfeffer-Butter

„FAUX GRAS“

Eingeweckte Kirsche · Piemonteser Haselnuss · Süßholz

ATLANTIC HUMMERSUPPE NO. 05 – 2024

Lauwarme Hummer-Maki · Karotte · Passionsfrucht · Ingwer · Koriander

NORDSEE-SEEZUNGE « À LA MEUNIÈRE »

Dijonsenf-Beurre blanc · Daikon-Gurken-Gemüse · La Ratte-Kartoffeln · Sesam-Spinat

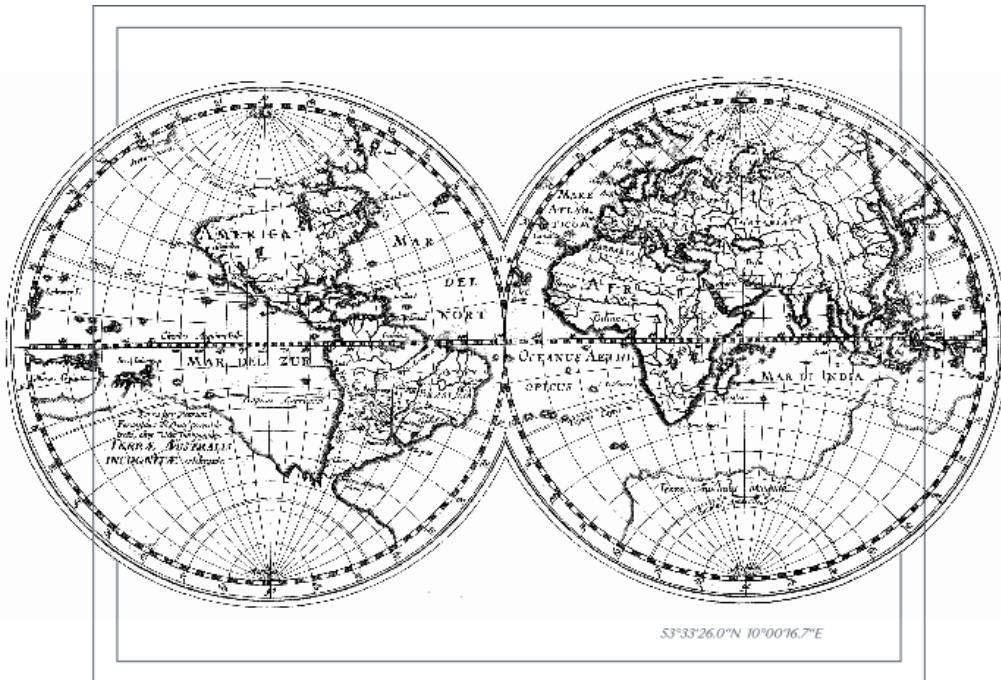
BUCHWEIZEN-CRÊPES « À LA SUZETTE »

Tahiti-Vanille · Zitrusfrüchte „Texturen“ · türkische Pistazie

CRANBERRY

Valrhona Macaé · Salbei · Cayennepfeffer

PETIT FOURS & MIGNARDISES



Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie gerne nach unserer separaten Karte.

Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive der Gesetzlichen Mehrwertsteuer und unterliegen einer Anpassung bei Steuersatzänderungen seitens des Gesetzgebers.

HAMBURG · NOVEMBER 2024
