

---

# ATLANTIC RESTAURANT

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



Fokke Mick  
Head Chef Atlantic Restaurant



Joana Schulz  
Restaurant Managerin

---

## DEGUSTATION

Gleich nebenan, am Tor zur Welt.

Lassen Sie sich auf eine kulinarische Erlebnisreise mitnehmen und verwöhnen. Unser Degustationsmenü lädt Sie dazu ein, die hervorragenden Produkte aus aller Welt mit ihrer Aromenvielfalt kennen zu lernen und zu genießen.

<b>7-GÄNGE</b> · <b>209</b>	<b>WEINREISE</b>	<b>137</b>
<b>6-GÄNGE</b> · <b>199</b> OHNE KÄSE		<b>125</b>
<b>5-GÄNGE</b> · <b>179</b> OHNE KÄSE & GELBFLOSSETHUNFISCH		<b>109</b>
<b>4-GÄNGE</b> · <b>159</b> OHNE KÄSE, GELBFLOSSETHUNFISCH & GEFÜLLTE TEIGTASCHEN		<b>79</b>

---

# DEGUSTATION

## BLÄTTERTEIG-KÄSESTANGE

Comté · Togarashi · Curry-Dip

## UNSER GUGELHUPF

Lauge · Sesam · aufgeschlagene Röstzwiebelbutter

## KRÄUTERFRISCHKÄSE-SANDWICH

Worcestershiresauce · Liliput-Kapern · Paprika

---

## TELLERSÜLZE VOM KALBSKOPF

Eingelegtes Wurzelgemüse · Meerrettich

Granny Smith · St. James Kaviar

## GELBFLOSSETHUNFISCH

Wachtelei · Saubohne · Petersilienwurzel

Yarra Valley Lachskaviar · Kerbel

## GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

Essenz von der Roscoff-Zwiebel · Pak Choi

Geschmorte Perlzwiebel · Buchenpilze

Liebstöckel

## SKREI

Nussbutter · Dillsud · Bouchot-Muschel

Gurke · Wasabi · Buttermilch

## ROUENER ENTE

Gebatene Rouener Entenbrust · Enten-Gewürzjus

Süßkartoffel · Spitzkohl · Honigkuchen

Sauerkirsche

## SCHNITTE VOM FOURME D'AMBERT

Brioche · Birne · Kardamom · Mizuna

## GIN TONIC

Kiwi · Joghurt · Limette

---

## MANDARINE

Estragon · Pekannuss · Aji Amarillo

PETIT FOURS & MIGNARDISES

---

---

## VEGETATION

Die Vegetationsvielfalt lässt uns darüber nachdenken, was unser Planet uns genusstechnisch zur Verfügung stellen kann.

Für uns ist es der Wunsch, Ihnen eine genussvolle alternative zu Fisch und Fleisch aufzuzeigen.

<b>7-GÄNGE</b> · 159	<b>WEINREISE</b>	<b>137</b>
<b>6-GÄNGE</b> · 149 OHNE KÄSE		<b>125</b>
<b>5-GÄNGE</b> · 139 OHNE KÄSE & GERÄUCHERTER SEIDENTOFU		<b>109</b>
<b>4-GÄNGE</b> · 129 OHNE KÄSE, GERÄUCHERTER SEIDENTOFU & GEFÜLLTER TEIGTASCHEN		<b>79</b>

---

---

# VEGETATION

## BLÄTTERTEIG-KÄSESTANGE

Comté · Togarashi · Curry-Dip

## UNSER GUGELHUPF

Lauge · Sesam · aufgeschlagene Röstzwiebelbutter

## KRÄUTERFRISCHKÄSE-SANDWICH

Worcestershiresauce · Liliput-Kapern · Paprika

---

## TELLERSÜLZE VON DER ROTEN BETE

Eingelegtes Wurzelgemüse · Meerrettich  
Granny Smith · Kaviar des Feldes

## GERÄUCHERTER SEIDENTOFU

Wachtelei · Saubohne · Petersilienwurzel  
Olivenölkaviar · Kerbel

## GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

Essenz von der Roscoff-Zwiebel · Pak Choi  
Geschmorte Perlzwiebel · Buchenpilze  
Liebstöckel

## MILLEFEUILLE VOM KNOLLESELLERIE

Dillsud · Gurke · Wasabi · Buttermilch

## FALAFEL

Teriyakijus · Süßkartoffel · Spitzkohl  
Honigkuchen · Sauerkirsche

## SCHNITTE VOM FOURME D'AMBERT

Brioche · Birne · Kardamom · Mizuna

## GIN TONIC

Kiwi · Joghurt · Limette

---

## MANDARINE

Estragon · Pekannuss · Aji Amarillo

PETIT FOURS & MIGNARDISES

---

---

## TRADITION

Tradition verpflichtet. Vor allem in der weiten Welt der Grand Hotels. Die zeitlosen klassischen Gerichte sollen Sie daran erinnern, dass „neuinterpretierte“ Klassiker nicht an Berechtigung verloren haben. Genießen Sie das Menü für zwei Personen mit den kulinarischen Genussaugenblicken und hoher Servicekunst, wie das Filetieren und Flambieren vor Ihren Augen.

**3-GÄNGE · 289 FÜR ZWEI PERSONEN**

---

---

# TRADITION

- FÜR 2 PERSONEN -

## BLÄTTERTEIG-KÄSESTANGE

Comté · Togarashi · Curry-Dip

## UNSER GUGELHUPF

Lauge · Sesam · aufgeschlagene Röstzwiebelbutter

## KRÄUTERFRISCHKÄSE-SANDWICH

Worcestershiresauce · Liliput-Kapern · Paprika

---

## ATLANTIC HUMMERSUPPE

Lauwarme Hummer-Roulade · Karotte · Passionsfrucht  
Ingwer · Koriander

## NORDSEE-SEEZUNGE « À LA MEUNIÈRE »

Dijonsenf-Beurre blanc · Schmorgurkengemüse  
La Ratte-Kartoffeln · Blattspinat

## BUCHWEIZEN-CRÊPES « À LA SUZETTE »

Tahiti-Vanille · Zitrusfrüchte „Texturen“  
sizilianische Pistazie

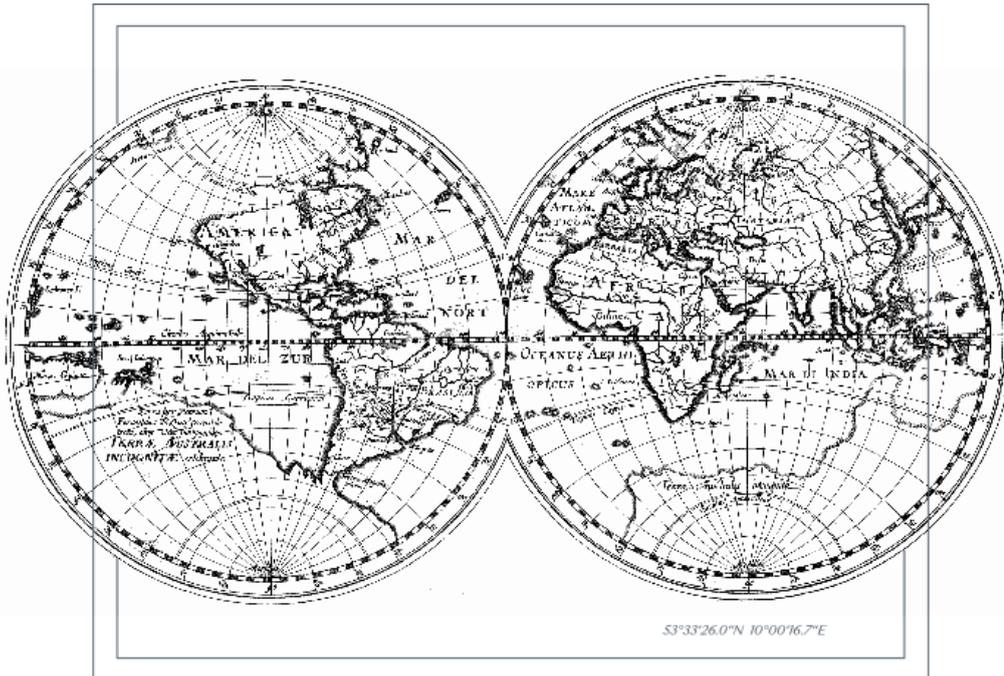
---

## MANDARINE

Estragon · Pekannuss · Aji Amarillo

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 · JANUAR 2025**

---