

---

# ATLANTIC RESTAURANT

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



Fokke Mick  
Head Chef



Joana Schulz  
Restaurant Managerin

---

## MENÜ

# 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.

### WEINREISE ·

<b>4-GÄNGE</b> · 159	<b>79</b>
<b>5-GÄNGE</b> · 179	<b>109</b>
<b>6-GÄNGE</b> · 199	<b>125</b>
<b>7-GÄNGE</b> · 209	<b>137</b>

« Von Dienstag bis Donnerstag laden wir Sie ein, unsere Menüs zum Entdeckerpreis zu genießen – Ein genussvoller Auftakt für besondere Abende - 20 EURO unter dem regulären Menüpreis. »

## PROLOG & EPILOG - KLEINIGKEITEN VOR UND NACH DEM MENÜ

### TARTLETTE

Royal · Räuchertofu · Schnittlauch

### UNSER GUGELHUPF

Lauge · Furikake · aufgeschlagene Nussbutter

### ERBSEN-MINZ-MOUSSE

Erbsensalat · Radieschen

---

### FERMENTIERTE ZWETSCHGE

Tom Kha · Kokosnamelaka

### PETIT FOURL & MIGNARDISES

---

---

MENÜ

## DEGUSTATION

---

### JOHN STONE RINDERFILET

Tatar · gebratene Gänseleber · Wasabi  
Rhabarber · Yuzu-Kosho · Shiso

**39**

### DUETT VOM SOUS-VIDE GEGARTEN SPARGEL

Trüffel · Belper Knolle · Eigelb · Vogelmiere

**34**

### SALZWIESENLAMM

Gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm · Lammbries ·  
Lammdashi  
konfettierte Kartoffelrolle · Morchel · Tropea Zwiebel · Aprikose

**69**

### PANDAN MEETS FRIENDS

Kalamansi · Matcha · Kaffirlimette

**22**

---

### ZUSÄTZLICH ZUM 4 GÄNGE MENÜ ALS ZWEITE VORSPEISE

#### ZWEIERLEI VON DER GILLARDEAU AUSTER

Linsen · Meeresalge · Margarita Granité · Chili

**26**

---

### ZUSÄTZLICH ZUM 5 GÄNGE MENÜ ALS ZWEITER HAUPTGANG

#### KAISERGRANAT

Blumenkohl-Texturen · Tandoori Beurre Blanc · Erdnuss

**89**

---

### ZUSÄTZLICH ZUM 6 GÄNGE MENÜ ALS KÄSEGANG

#### LAUWARMER PETIT PONT L'EVEQUE

Ume boshi Pflaume · Tomate · Bittersalate

**22**

---

---

## MENÜ

# 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.

	WEINREISE ·
<b>4-GÄNGE · 119</b>	<b>79</b>
<b>5-GÄNGE · 139</b>	<b>109</b>
<b>6-GÄNGE · 149</b>	<b>125</b>
<b>7-GÄNGE · 159</b>	<b>137</b>

« Von Dienstag bis Donnerstag laden wir Sie ein, unsere Menüs zum Entdeckerpreis zu genießen – Ein genussvoller Auftakt für besondere Abende - 20 EURO unter dem regulären Menüpreis. »

## PROLOG & EPILOG - KLEINIGKEITEN VOR UND NACH DEM MENÜ

### TARTLETTE

Royal · Räuchertofu · Schnittlauch

### UNSER GUGELHUPF

Lauge · Furikake · aufgeschlagene Nussbutter

### ERBSEN-MINZ-MOUSSE

Erbsensalat · Radieschen

---

### FERMENTIERTE ZWETSCHGE

Tom Kha · Kokosnamelaka

### PETIT FOURL & MIGNARDISES

---

---

MENÜ

## VEGETATION

---

### AUBERGINE

Olive · Wasabi · Rhabarber · Yuzu-Kosho · Shiso

**29**

### DUETT VOM SOUS VIDE GEGARTEN SPARGEL

Trüffel · Belper Knolle · Eigelb · Vogelmiere

**34**

### TONKATSU VON UR-KAROTTE & TALEGGIO

Edamame-Fondue · Avocado · Vadouvan Beurre-Blanc · Aprikose

**36**

### PANDAN MEETS FRIENDS

Kalamansi · Matcha · Kaffirlimette

**22**

---

### ZUSÄTZLICH ZUM 4 GÄNGE MENÜ ALS ZWEITE VORSPEISE

#### ZWEIERLEI FENCHEL

Linsen · Meeresalge · Margarita Granité · Chili

**26**

---

### ZUSÄTZLICH ZUM 5 GÄNGE MENÜ ALS ZWEITER HAUPTGANG

#### ONSENEI

Blumenkohl-Texturen · Tandoori-Beurre Blanc · Erdnuss

**30**

---

### ZUSÄTZLICH ZUM 6 GÄNGE MENÜ ALS KÄSEGANG

#### LAUWARMER PETIT PONT L'EVEQUE

Ume boshi Pflaume · Tomate · Bittersalate

**22**

---

---

À LA CARTE

## IHRE INDIVIDUELLE ENTDECKUNGSREISE

Gehen Sie auf Ihre individuelle Entdeckungsreise und stellen Sie sich nach Ihren Wünschen und Vorstellungen Ihr ganz persönliches Genusserlebnis zusammen.

Unsere Klassiker dürfen bei dieser Auswahl natürlich nicht fehlen. Durch unsere Neuinterpretationen machen wir erlebbar, dass Tradition und Moderne auf einem Teller gekonnt vereint werden können.

Genießen Sie Ihren Abend mit unseren kulinarischen Genussaugenblicken und hoher Servicekunst, wie dem Filetieren und Flambieren vor Ihren Augen.

---

À LA CARTE

**GELBSCHWANZMAKRELE**

Avocado-Texturen · Yuzu-Kosho · Shiso

**32**

---

**CREMIGER KOSHIKARI-REIS**

Mischpilze · Belper Knolle

**30**

---

**GEFLÜGELESENZ**

Gänseleber · Sauerteigcrème · Enoki · Schnittlauch

**24**

---

**ATLANTIC HUMMERSUPPE**

Lauwarme Hummer-Roulade · Karotte · Passionsfrucht

Ingwer · Koriander

**37**

---

**NORDSEE-SEEZUNGE « À LA MEUNIÈRE »**

Dijonsenf-Beurre Blanc · Schmorgurkengemüse

La Ratte-Kartoffeln · Blattspinat

**FÜR 2 PERSONEN**

**185**

---

**ROUGET BARBET**

Safran · Powerade · Tomate · Basilikumtee

**48**

---

**PAPILLOTE VON DER BRESSE POULARDE**

Sommergemüse · Kartoffelmousseline · Trüffeljus

**58**

---

**BUCHWEIZEN-CRÊPES « À LA SUZETTE »**

Tahiti-Vanille · Zitrusfrüchte „Texturen“

sizilianische Pistazie

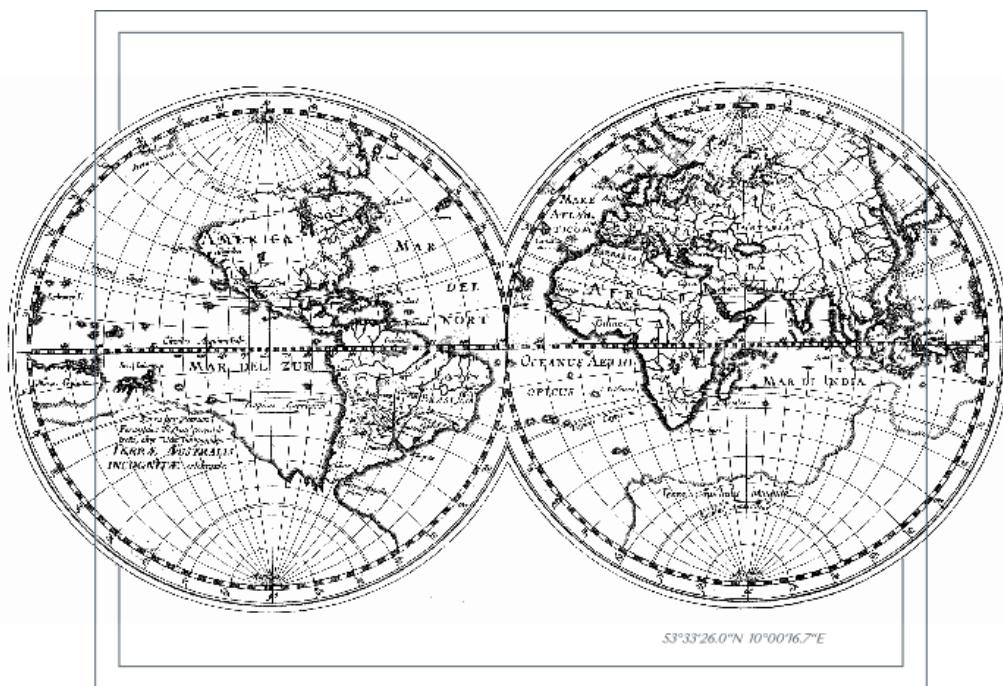
**24**

---

---

ALLE GÄNGE UNSERER MENÜS SIND ZUSÄTZLICH À LA CARTE WÄHLBAR.

---



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 · APRIL 2025**