
SPEISEN & GETRÄNKE | FOOD & BEVERAGES

Atlantic Atrium



« Remember that happiness is a way of
travel, not a destination. »

Ray Goodman

CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE /
CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

GLAS CHAMPAGNER / CHAMPAGNE BY THE GLASS

0,1 l

Laurent-Perrier, Brut 24

Laurent-Perrier Rosé, Brut 29

GLAS SCHAUMWEIN / SPARKLING WINE BY THE GLASS

0,1 l

Riesling Sekt „Atlantic Perle“, Brut 13

Schloss Vaux, Rheingau

ALKOHOLFREIER SCHAUMWEIN /
NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE

0,2 l

Träublein (alkoholfrei) 17

Schloss Vaux, Rheingau

COCKTAILS

LAVÀ BELLE SPRITZ	22
Lavà Belle, Atlantic Perle	
Lavà Belle, sparkling wine	
LIMÃO FIZZ	15
Gin Sul Gin Fizz, Zitrone / lemon	
SASSE AMÉRIE APERITIF	15
Sasse Amérie, Atlantic Perle	
Sasse Amérie, sparkling wine	
CAMPARI AMALFI	16
Campari, Grapefruitsaft, Bitter Lemon	
Campari, grapefruit juice, Bitter Lemon	
NEGRONI SBAGLIATO	18
Campari, Antica Formula, Atlantic Perle	
Campari, Antica Formula, sparkling wine	
ESPRESSO SPRITZ	16
Mediterranean Tonic, Averna, Espresso	
Mediterranean tonic, Averna, Espresso	
FOLLOW THE SUN	16
Sasse Limoncello, Golden Falernum, Atlantic Perle	
Sasse Limoncelli, Golden Falernum, sparkling wine	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS /
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS (I)

SPRINGTIME	13
Martini Vibrante, Limettensaft, Bitter Lemon, Träublein Schloss Vaux	
Martini Vibrante , lime juice, Bitter Lemon, Träublein Schloss Vaux	
FREITAI	15
UNDONE this is not rum, Mandelsirup, Zuckersirup. Limettensaft. Ananassaft, Pfefferminztee, Martini Floreale	
UNDONE this is not rum, almond syrup, sugar syrup, lime juice, pineapple juice, peppermint tea, Martini Floreale	
NOGRONI	15
Freigeist Gin, UNDONE this is not Orange Bitter, Martini Vibrante, Rooibos Tee	
Freigeist gin, UNDONE this is not Orange Bitter, Martini Vibrante, rooibos tea	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS /
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS (II)

ROSEMARY LEMONADE	11
Rosmarin, Mandelsirup, Zitronensaft, Ginger Ale	
Rosemary, almond syrup, lemon juice, Ginger Ale	
RASPBERRY LEMONADE	13
Himbeeren, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup, Spicy Ginger	
Raspberries, basil, lemon juice, sugar syrup, Spicy Ginger	
FRUCHTPUNCH / FRUIT PUNCH	10
Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine	
Orange juice, pineapple juice, passionfruit juice, lemon juice, grenadine	
IPANEMA	10
Limette, weißer Rohrzucker, Ginger Ale	
Lime, sugar, Ginger Ale	
VIRGIN MOJITO	10
Limettensaft, Minze, Zuckersirup, Ginger Ale	
Lime juice, mint, sugar syrup, Ginger Ale	

BIER / BEER

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

0,33L

Carlsberg	5%	7,5
Leffe Blonde	6,7%	7,5
Guinness	4,1%	7,5
Maisel & Friends Pale Ale	4,9%	7,5
Maisel & Friends West Coast IPA	6,6%	7,5
Kronenbourg 1664 Blanc	5%	7,5
Augustiner Lagerbier Hell (0,5l)	5,2%	9,5

FASSBIER / DRAFT BEER

0,3L

Holsten Pilsener	5%	7,5
Ratsherrn Zwickel	5,2%	7,5
Maisels Weisse Original	5,1%	7,5

ALKOHOLFREIES BIER / NON-ALCOHOLIC BEER

0,33L

Holsten Pilsener		7,5
Maisels Weisse alkoholfrei		7,5

WEIN / WINE (I)

WEISSWEIN / WHITE WINE

2023 Riesling	0,1l	7,5
Weingut Allendorf	0,2l	14
Rheingau - Deutschland	0,75 l	45
Germany		

2023 Weißburgunder	0,1l	7,5
Weingut Hiss	0,2l	14
Baden - Deutschland	0,75 l	45
Germany		

2023 Grauburgunder	0,1l	7,5
„Weißer Wilhelm“ – Atlantic Selection	0,2l	14
Weingut Studier	0,75 l	45
Pfalz - Deutschland		
Germany		

2023 Chardonnay	0,1l	7
Weingut Seebrich	0,2l	13
Rheinhessen - Deutschland	0,75 l	42
Germany		

2023 Sauvignon Blanc	0,1l	9,5
„Feuerstein“	0,2l	18
Weingut Lergenmüller	0,75 l	58
Pfalz - Deutschland		
Germany		

Für mehr Auswahl reichen wir Ihnen gerne unsere große Weinkarte.

Die aufgeführten Weine enthalten Sulfite. Jahrgangsänderungen vorbehalten

For a broader assortment, we are happy to present our full wine menu. The wines listed contain sulphites. Vintage changes may occur.

WEIN / WINE (II)

ROSÉ

2023 Spätburgunder Rosé	0,1l	7,5
Weingut Studier	0,2l	14
Rheingau - Deutschland	0,75l	45
Germany		

ROTWEIN / RED WINE

2022 Spätburgunder	0,1l	7,5
Weingut Allendorf	0,2l	14
Rheingau - Deutschland	0,75l	45
Germany		

2023 Chianti 1877	0,1l	9,5
Ruffino	0,2l	18
Toscana - Italien	0,75l	58
Italy		

2021 Black Ox	0,1l	9,5
Weingut Lergenmüller	0,2l	18
Pfalz - Deutschland	0,75l	58
Germany		

2020 Cabernet & Merlot „Master“	0,1l	9
Weingut Studier	0,2l	17
Pfalz - Deutschland	0,75l	55
Germany		

2022 Pinot Noir & Zweigelt	0,1l	7,5
„Rote Baronin“ – Atlantic Selection	0,2l	14
Weingut Zur Schwane	0,75l	45
Pfalz - Deutschland		
Germany		

SOFTGETRÄNKE, SÄFTE, WASSER (I) /
SOFTDRINKS, JUICES, WATER (I)

SOFTGETRÄNKE / SOFT DRINKS

0,2 L	
Coca Cola	7
Coca Cola Zero	7
Sprite	7

0,2 L	
Thomas Henry	7,5
Indian Tonic Water, Pink Grapefruit, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger, Soda Water	

0,2 L	
Fever Tree	8,5
Indian Tonic Water, Mediterranean Tonic Water	

0,33 L	
Paulaner Spezi, Limo Orange	7,5

0,25L	
Red Bull / Zero	8,5

WASSER / WATER

0,25L	
St. Michaelis naturell / feinperlig still / sparkling	5

0,75L	
St. Michaelis naturell / feinperlig still / sparkling	10

SOFTGETRÄNKE, SÄFTE, WASSER (II) /
SOFTDRINKS, JUICES, WATER (II)

SÄFTE / JUICES

0,33 L

Vaihinger Schorle

7,5

Apfel naturtrüb / Rhabarber

Vaihinger spritzer

Apple naturally cloudy / rhubarb

0,25 L

Orangensaft, frisch gepresst

13

Orange juice, freshly squeezed

KAFFEE & TRINKSCHOKOLADE-SPEZIALITÄTEN

DIESER WELT (I) /

COFFEE & CHOCOLATE SPECIALTIES FROM THE WORLD (I)

KAFFEE / COFFEE

Café crème Tasse / Portion Coffee crème cup / portion	7 / 13
Espresso	6
Doppelter Espresso Double espresso	8
Espresso Macchiato	6,5
Cappuccino	8
Latte Macchiato	8
Milchkaffee Café Latte	8
Geschlagene Sahne Whipped cream	2

Unsere Kaffeespezialitäten werden zubereitet mit:

**Alfredo Espresso Super Bar, Arabica/Robusta &
Darboven Classic Melange Finesse, Arabica Bohnen aus
Zentral- & Südamerika.**

Our coffee specialties are prepared with:

**Alfredo Espresso Super Bar, Arabica/Robusta &
Darboven Classic Melange Finesse, Arabica Bohnen aus
Zentral- & Südamerika**

KAFFEE & TRINKSCHOKOLADE-SPEZIALITÄTEN
DIESER WELT (II) /

COFFEE & CHOCOLATE SPECIALTIES FROM THE WORLD (II)

VALRHONA TRINKSCHOKOLADEN
VALRHONA DRINK-CHOCOLATE

- CLASSIC 15
Celaya 50%, Milch, Sahne
Celaya 50%, milk, cream
- VALRHONA AFTERNOON 19
Celaya 50%, Minz-Sirup, Schokoladensplitter, Sahne
Celaya 50%, mint-syrup, chocolate flakes, cream

SPEZIALITÄTEN
SPECIALITIES

- HAMBURG AFFOGATO 9
Espresso, Vanilleeis, Pistazien
Espresso, vanilla ice cream, pistachios
- MATCHA ICED LATTE 13
Matcha Japan, Milch oder Ersatzdrink
Matcha Japan, milk or substitute drink
- GOLDEN MILK 13
Kurkuma, Milch, Agavendicksaft
tumerie, milk, agave syrup
- FROZEN STRAWBERRY COFFEE 13
Erdbeersirup, Milch, doppelter Espresso,
Sahne, Schokosauce
strawberry syrup, milk, double espresso,
cream, chocolate sauce
-

KAFFEE & TRINKSCHOKOLADE-SPEZIALITÄTEN DIESER WELT (III) /

COFFEE & CHOCOLATE SPECIALTIES FROM THE WORLD (III)

KAFFEESPEZIALITÄTEN MIT ALKOHOL COFFEE SPECIALTIES WITH ALCOHOL

PANIK KAFFEE 12

Eierlikör, Espresso, Milchschaum
Egg liqueur, espresso, milk foam

KAFFEE KARLSSON 14

Baileys, Cointreau, Kaffee, Sahne
Baileys, Cointreau, coffee, cream

PHARISÄER 14

Rum, Rohrzucker, Kaffee, Sahne
Rum, cane sugar, coffee, cream

MAFIOSO 15

Mandelsirup, Amaretto, Milch,
doppelter Espresso, Sahne, Mandelsplitter
Almond syrup, Amaretto, milk, double espresso,
cream, broken almond

**Alternativ bereiten wir alle Heißgetränke gerne mit laktosefreier Milch,
Mandel-, Soja-, oder Haferdrink zu.**

We are happy to prepare all hot drinks optionally with lactose-free
milk, almond-, soy or oat drink.

Bargerichte / Bar food

SALATE & VORSPEISE (I) / SALADS & STARTER (I)

SUPERFOOD SALAT / SUPERFOOD SALAD

Eingelegtes Gemüse, Avocado, Granatapfel, Quinoa,
gekeimter Buchweizen

Young greens, pickles, avocado, pomegranate, quinoa,
sprouted buckwheat

ALS VORSPEISE / AS A STARTER 13

ALS HAUPTGANG / AS A MAIN COURSE 23

wahlweise mit / optionally with

Gebratene Maishähnchenbrust 9
Roasted corn chicken breast

Plant Based Hähnchenbrust - gebraten 9
Plant based chicken breast

Hanse-Garnele aus Glückstadt

Prawns "Hanse Garnele"

1 STÜCK / 1 Piece 6

3 STÜCK / 3 Pieces 18

5 STÜCK / 5 pieces 30

STRACCIATELLA DI BURRATA 19

STRACCIATELLA DI BURRATA

Bunte Tomaten, Pfirsichsalat, Basilikum, Pinienkerne
heirloom tomatoes, peach salad, basil, pine nuts

HALLOUMI-PANKO-FRIES 18

HALLOUMI PANKO FRIES

Aioli, Sweet-Chili- und Limettensauce
aioli, sweet chili and lime dip

SALATE & VORSPEISE (II) / SALADS & STARTER (II)

AUSTERN HERVÉ FINE DE CLAIRE 3 STÜCK / OYSTERS HERVÉ FINE DE CLAIRS 3 PIECES Drei Generationen im Austern Anbau - die Familie Hervé Champagner-Schalotten-Gurken Vinaigrette, Chesterbrot Three generations of oyster cultivation - the Hervé family Champagne - shallot - cucumber vinaigrette, chester bread	19
PRO EXTRA STÜCK / EXTRA PIECES	6
ATLANTIC HUMMERSUPPE ATLANTIC LOBSTER SOUP Kanadischer Hummer, Fenchelmarmelade, eingelegte Tropea Zwiebel Canadian lobster, fennel jam, pickled Tropea onion	33
SMØRREBRØDS / SMØRREBRØDS	
wahlweise mit / optionally with	
Rinder Tatar von Nordland Färsen Eigelb, Senf, Tropea Zwiebeln Beef Tartar from Norland Heifer egg yolk, mustard, tropea onions	27
Sommer-Schnitte Cardinali di Bufala, Tomaten, Avocado, Kräutersalat Summer Tartine buffalo mozzarella, tomatoes, avocado, herb salad	17
Altonaer Räucheraal, Rührei vom Cassenshof „Altonaer“ smoked eel, scrambled egg from „Cassenshof“	28

HAUPTGÄNGE & SNACKS (I) / MAINS & SNACKS (I)

ATLANTIC CLUB SANDWICH	28
ATLANTIC CLUB SANDWICH Maishähnchenbrust, Spiegelei, knusprige Speckstreifen, Sandwichcreme, Tomaten, Gurke, Römersalat, Toastbrot und Pommes Corn chicken breast, fried egg, bacon, sandwich cream, tomatoes, cucumber, romaine lettuce, toast and fries	
VEGETARISCHES ATLANTIC CLUB SANDWICH	26
VEGETARIAN ATLANTIC CLUB SANDWICH Vegane „Hähnchenbrust“, Spiegelei, Avocado, Toastbrot und Pommes Frites Plant-based „chicken breast“, fried egg, avocado, tomatoes, toast and French fries	

HAUPTGÄNGE & SNACKS (II) / MAINS & SNACKS (II)

FÄRÖER LACHS FAROE SALMON Beurre Blanc, Heidekartoffeln, Brokkolini, Beurre blanc, „Luneburg Heath“ potatoes, broccolini	42
PASTA AGLIO E OLIO PASTA AGLIO E OLIO Basilikum, Chili, Kirschtomaten, Olivenöl basil, chili, cherry tomatoes, olive oil	21
wahlweise mit / optionally with Hanse-Garnele aus Glückstadt Prawns “Hanse Garnele”	
	1 STÜCK / 1 Piece 6
	3 STÜCK / 3 Pieces 18
	5 STÜCK / 5 pieces 30
WIENER SCHNITZEL VEAL ESCALOPE VIENNA STYLE In geklärter Butter gebraten, Preiselbeeren lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone Fried in clarified butter, cranberries, lukewarm potato-cucumber-salad, lemon	39

DESSERTS, SMOOTHIES & KÄSE /
DESSERTS, SMOOTHIES & CHEESE

CHURROS	8
Mit Erdbeerkonfitüre und Frischkäsecreme With strawberry jam and crème fraîche	
VANILLE-CRÈME BRÛLÉE	10
VANILLA CRÈME BRÛLÉE	
NORDDEUTSCHE KÄSEAUSWAHL VOM AFFINEUR	22
KOBER / SELECTION OF CHEESE Birnenenf, Trauben und Früchtebrot Pear mustard, grapes and fruit bread	

Hausgemachtes Eis /
home made ice cream

ATLANTIC EISZEIT / ATLANTIC ICE AGE

SPAGHETTI-EIS 13,5

SPAGHETTI ICE

Vanilleeis, Schlagsahne, Erdbeersauce, weiße
Schokoladenstreusel

vanilla ice cream, whipped cream, strawberry sauce and
white chocolate sprinkles

«TIME FOR FRUITS» BECHER 13,5

FRUIT CUP

Erdbeereis, Vanilleeis, Mangoeis, Schlagsahne,
Passionfruchtsauce, Früchte

strawberry-, vanilla- and mango ice cream, whipped cream,
passionfruit sauce, fresh fruit

ROTE GRÜTZE CUP 13,5

RED BERRY COMPOTE CUP

Beerensorbet, Vanilleeis, Schlagsahne, Beeren,
rote Grütze, Himbeercrispies

berry sorbet, vanilla ice cream, red berry compot,
raspberry crispies

EISKALTER ERDBEERTRAUM 14

FROZEN STRAWBERRY DREAM

Erdbeereis, Vanilleeis, marinierte Erdbeeren,
Schlagsahne, Erdbeersauce

Strawberry-, vanilla ice cream, marinated strawberries,
whipped cream, strawberry sauce

«WIR BRAUCHEN NÜSSE » 14,5

GOING NUTS

Pistazieneis, Haselnusseis, Walnusseis, Schlagsahne,
karamellierte Nüsse, Karamellsauce

pistachio-, hazelnuts-, walnut ice cream, whipped cream,
caramelized nuts, caramel sauce, strawberry sauce



EISKAFFEE / ICED COFFEE 11
Vanilleeis, Kaffee, Schlagsahne und Kaffeestreusel
vanilla ice cream, coffee, whipped cream, coffee sprinkles

EISSCHOKOLADE / ICE CHOCOLATE 15
Schokoladeneis, Vanilleeis,
Valrhona Celaya 50%, Schlagsahne
Chocolate ice cream, vanilla ice cream,
Valrhona Celaya 50%, whipped cream

**« ALLE UNSERE EISSORTEN SIND HAUSGEMACHT IN DER
HAUSEIGENEN PATISSERIE. »**

**«ALL OUR ICE CREAM IS HOMEMADE IN THE HOTEL'S OWN
PATISSERIE. »**

BARKARTE

BAR MENU

Für mehr Auswahl reichen wir Ihnen gerne unsere große Barkarte.

For a broader assortment, we are happy to present our full bar menu.

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 • JULI 2025
