
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 ·
4-GÄNGE · 159	85
5-GÄNGE · 179	103
6-GÄNGE · 199	119
7-GÄNGE · 209	139

« 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

ALLUMETTE

Nori · Gruyère

UNSER GUGELHUPF

Lauge · Tomatenflocken · aufgeschlagene Basilikumbutter

GURKENKALTSCHALE

Zitronenmelisse · Olivenölkaviar

WEINBERGPFIRSICH

Sauerrahm · Nussbutter · Straube

PETIT FOURS & MIGNARDISES

MENÜ

DEGUSTATION

CEVICHE VOM SCHWARZEN SEEHECHT

Melone · Feta · Kimchi-Sesam · Koriander
Buttermilch · Zitrone

CANNELLONI

Steinpilz · Spinat · Parmesan · Trüffel

LOTTE

Speckmantel · Polipetti · Champagner Beurre Blanc
Gemüse a la greque

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

Walderdbeere · Basilikum · Ivoire

ALS ZWEITE VORSPEISE

FOIE GRAS

Terrine · Pommes Soufflés · Johannisbeere
Kopfsalatherzen · Kuvertüre

ALS ZWISCHENGERICHT

GLASIRTER BAUCH VOM APFELSCHWEIN

Texturen vom Babymais · Nordseekrabben
Five Spice Jus · Birne

ALS ZUSÄTZLICHER KÄSEGANG

CRÈME BRÛLÉE VOM ÉPOISSES

Himbeere · Vanille · Bittersalate

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 ·
4-GÄNGE · 115	85
5-GÄNGE · 134	103
6-GÄNGE · 144	119
7-GÄNGE · 154	139

« 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

ALLUMETTE

Nori · Gruyère

UNSER GUGELHUPF

Lauge · Tomatenflocken · aufgeschlagene Basilikumbutter

GURKENKALTSCHALE

Zitronenmelisse · Olivenölkaviar

WEINBERGPFIRSICH

Sauerrahm · Nussbutter · Straube

PETIT FOURS & MIGNARDISES

MENÜ

VEGETATION

CEVICHE VON DER UR-TOMATE

Melone · Feta · Kimchi-Sesam · Koriander
Buttermilch · Zitrone

CANNELLONI

Steinpilz · Spinat · Parmesan · Trüffel

CHICORRE

Perlgrauben · Champagner Beurre Blanc · Salzzitrone
Gemüse a la greque

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

Walderdbeere · Basilikum · Ivoire

ALS ZWEITE VORSPEISE

VEGETARISCHE FOIE GRAS

Terrine · Pommes Soufflés · Johannisbeere
Kopfsalatherzen · Kuvertüre

ALS ZWISCHENGERICHT

PORTOBELLO

Texturen vom Babymais · Waldpilze · Five Spice Jus
Birne · Belper Knolle

ALS ZUSÄTZLICHER KÄSEGANG

CRÈME BRÛLÉE VOM ÉPOISSES

Himbeere · Vanille · Bittersalate

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

VORSPEISEN

CEVICHE VOM SCHWARZEN SEEHECHT

Melone · Feta · Kimchi-Sesam · Koriander
Buttermilch · Zitrone

40

CEVICHE VON DER UR-TOMATE

Melone · Feta · Kimchi-Sesam · Koriander
Buttermilch · Zitrone

26

FOIE GRAS

Terrine · Pommes Soufflés · Johannisbeere
Kopfsalatherzen · Kuvertüre

36

VEGETARISCHE FOIE GRAS

Terrine · Pommes Soufflés · Johannisbeere
Kopfsalatherzen · Kuvertüre

24

ZWISCHENGERICHTE & SUPPEN

CANNELLONI

Steinpilz · Spinat · Parmesan · Trüffel

28

ATLANTIC HUMMERSUPPE

Lauwarme Hummer-Roulade · Karotte · Passionsfrucht
Ingwer · Koriander

37

À LA CARTE

HAUPTGERICHTE

GLASIERTER BAUCH VOM APFELSCHWEIN

Texturen vom Babymais · Nordseekrabben · Birne
Five Spice Jus

48

PORTOBELLO

Texturen vom Babymais · Waldpilze · Five Spice Jus
Birne · Belper Knolle

38

LOTTE

Speckmantel · Polipetti · Champagner Beurre Blanc
Gemüse a la greque

52

CHICORRE

Perlgraupen · Champagner Beurre Blanc · Salzzitrone
Gemüse a la greque

32

NORDSEE-SEEZUNGE « À LA MEUNIÈRE »

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

FÜR 2 PERSONEN

195

À LA CARTE

DESSERT & KÄSE

CRÈME BRULÉE VOM EPOISSES

Himbeere · Vanille · Bittersalate

22

CREPES « A LA SUZETTE »

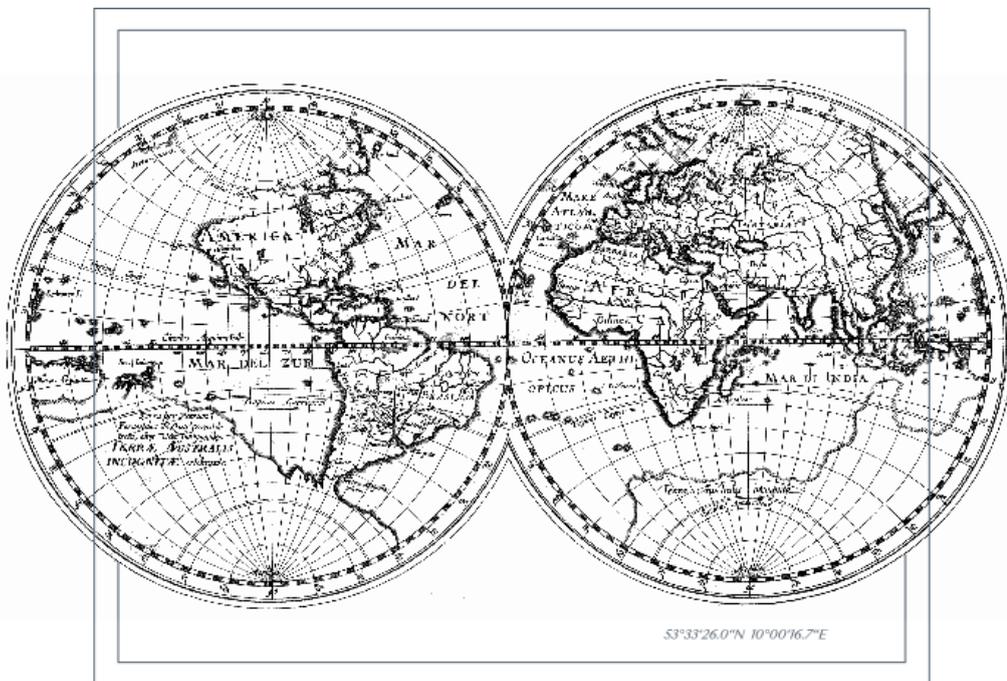
Tahiti-Vanille · Zitrusfrüchte „Texturen“
sizilianische Pistazie

24

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

Walderdbeere · Basilikum · Ivoire

22



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 · AUGUST 2025