



ATLANTIC RESTAURANT
HAMBURG



HOTEL ATLANTIC HAMBURG

An der Alster 72-79 • 20099 Hamburg • Deutschland

T +49 40 2888 860 • E restaurant.atlantic-hamburg@brhhh.com

W brhhh.com/atlantic-hamburg

JOYEUX NOËL 2025

DEGUSTATION

GOUGÈRES AU GRUYÈRE

UNSER TÄGLICH BROT
Aufgeschlagene Muskat-Pfeffer-Butter

RIESLINGKRAUT-SCHAUMSUPPE
Zwiebel-Tarte · Räuchertofu · Taleggio

SASHIMI & TATAR VON DER FORELLE

Granny Smith · Eiszapfen · Duftreis
Wasabi · Kaviar

CREMIGER KOSHIHIKARI-REIS

Edamame · Eigelb · Pinienkerne
Belper Knolle

GEFÜLLTE ROSCOFFZWIEBEL

Zwiebelessenz · Birne · Wacholder

BALLOTINE VON DER SEEZUNGE

Verbene-Schaum · Wirsing · Eismeergarnelen

ZWEIERLEI VON DER WACHTEL

Gegrillte Brust und gebackene Keule · Rotkohlkimchi
Ausgebackener Kartoffelknödel
Knollensellerie · Quitte

YUZU-KOKOS CREMEUX

Tofu · Limette · Shiso

ZIEGENKÄSE

Rote Bete · Dattel

PETIT FOURS & MIGNARDISES

ATLANTIC RESTAURANT

WEIHNACHTEN 2025

JOYEUX NOËL 2025

VEGETATION

GOUGÈRES AU GRUYÈRE

UNSER TÄGLICH BROT
Aufgeschlagene Muskat-Pfeffer-Butter

RIESLINGKRAUT-SCHAUMSUPPE
Zwiebel-Tarte · Räuchertofu · Taleggio

SASHIMI & TATAR VON DER TOPINAMBUR

Granny Smith · Eiszapfen · Duftreis
Wasabi · Kaviar

CREMIGER KOSHIHIKARI-REIS

Edamame · Eigelb · Pinienkerne
Belper Knolle

GEFÜLLTE ROSCOFFZWIEBEL

Zwiebelessenz · Birne · Wacholder

AGEDASHI SEIDENTOFU

Verbene-Schaum · Wirsing · Weintraube

MILLE FEUILLE VOM KNOLLESELLERIE

Rotkohlimchi · Ausgebackener Kartoffelknödel
Wintertrüffel · Quitte

YUZU-KOKOS CREMEUX

Tofu · Limette · Shiso

ZIEGENKÄSE

Rote Bete · Dattel

PETIT FOURS & MIGNARDISES

ATLANTIC RESTAURANT

WEIHNACHTEN 2025

JOYEUX NOËL 2025

VEGETATION

GOUGÈRES AU GRUYÈRE

«UNSER TÄGLICH BROT»
whipped nutmeg-pepper butter

RIESLING SAUERKRAUT FOAM SOUP
onion tarte · smoked tofu · Taleggio

SASHIMI & TATAR OF JERUSALEM ARTICHOKE

Granny Smith apple · white finger radish · fragrant rice
wasabi · caviar

CREAMY KOSHIHIKARI RICE

edamame · egg yolk · pine nuts
Belper Knolle cheese

STUFFED ROSCOFF ONION

onion essence · pear · juniper

AGEDASHI SILKEN TOFU

verbena foam · savoy cabbage · grape

MILLE-FEUILLE OF CELERIAC

red cabbage kimchi · winter truffle · quince
deep-fried potato dumpling

YUZU-COCONUT CRÉMEUX

tofu · lime · shiso

GOAT CHEESE

beetroot · date

PETIT FOURS & MIGNARDISES

ATLANTIC RESTAURANT

CHRISTMAS EVE 2025

JOYEUX NOËL 2025

DEGUSTATION

GOUGÈRES AU GRUYÈRE

«UNSER TÄGLICH BROT»
whipped nutmeg-pepper butter

RIESLING SAUERKRAUT FOAM SOUP
onion tarte · smoked tofu · Taleggio

SASHIMI & TATAR OF TROUT

Granny Smith apple · white finger radish · fragrant rice
wasabi · caviar

CREAMY KOSHIHIKARI RICE

edamame · egg yolk · pine nuts
Belper Knolle cheese

STUFFED ROSCOFF ONION

onion essence · pear · juniper

BALLOTINE OF SOLE

verbena foam · savoy cabbage · cold-water shrimp

DUET OF QUAIL

grilled breast and filed leg · red cabbage kimchi
deep-fried dumpling
celeriac · quince

YUZU-COCONUT CRÉMEUX

tofu · lime · shiso

GOAT CHEESE

beetroot · date

PETIT FOURS & MIGNARDISES

ATLANTIC RESTAURANT
CHRISTMAS EVE 2025