



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

BIENVENUE 2026

DEGUSTATION

GOUGÈRES AU GRUYÈRE

UNSER TÄGLICH BROT
Aufgeschlagene geräucherte Olivenölbutter

RIESLINGKRAUT-SCHAUMSUPPE
Zwiebel-Tarte · Räuchertofu · Taleggio

GÄNSELEBER

Terrine · Pflaume · Sesam

CHAUD FROID VON DER COQUILLES SAINTES JACQUES

Austernemulsion · Mandarine · Thaibasilikum

GEFÜLLTE MANDU

Spinatsud · Karotte · Ingwer · Buchenpilze · Kerbel

GEBRATENER PULPO

Orangen-Beurre Blanc · Chili · Röstzwiebeln
Schnittlauch · geräucherte Mandel

HIRSCHRÜCKEN

Umami-Bouillon · Rosenkohl
Topfenknödel · Granatapfel

GEBACKENER BRIE DE MEAUX

Rotwein · Piemonteser Haselnuss · Bittersalate

BANANEN-MISO PARFAIT

Rum · Confierte Kumquat · Erdnuss

NUSSBUTTER PANNA COTTA

Bacon-Eiscreme · Blätterteig

PETIT FOURS & MIGNARDISES

ATLANTIC RESTAURANT
SILVESTER 2025

BIENVENUE 2026

VEGETATION

GOUGÈRES AU GRUYÈRE

UNSER TÄGLICH BROT
Aufgeschlagene geräucherte Olivenölbutter

RIESLINGKRAUT-SCHAUMSUPPE
Zwiebel-Tarte · Räuchertofu · Taleggio

TERRINE VOM HOKKAIDO KÜRBIS

Pflaume · Sesam

CHAUD FROID VOM FENCHEL

Mandarine · Thaibasilikum

GEFÜLLTE MANDU

Spinatsud · Karotte · Ingwer · Buchenpilze · Kerbel

GEBRATENES RÖMERSALATHERZ

Orangen-Beurre Blanc · Perlgrauen · Röstzwiebeln
Schnittlauch · geräucherte Mandel

BRAISIERTER ROTKOHL

Umami-Bouillon · Rosenkohl
Topfenknödel · Granatapfel

GEBACKENER BRIE DE MEAUX

Rotwein · Piemonteser Haselnuss · Bittersalate

BANANEN-MISO PARFAIT

Rum · Confierte Kumquat · Erdnuss

NUSSBUTTER PANNA COTTA

Bacon-Eiscreme · Blätterteig

PETIT FOURS & MIGNARDISES

ATLANTIC RESTAURANT
SILVESTER 2025

BIENVENUE 2026

DEGUSTATION

GOUGÈRES AU GRUYÈRE

«UNSER TÄGLICH BROT»
Whipped smoked olive oil butter

RIESLING SAUERKRAUT FOAM SOUP
onion tart · smoked tofu · Taleggio

GOOSE LIVER

Terrine · plum · sesame

CHAUD FROID OF COQUILLES SAINTES JACQUES

oyster emulsion · mandarin · Thai basil

STUFFED MANDU

spinach broth · carrot · ginger · beech mushrooms · chervil

PAN-FRIED OCTOPUS

orange Beurre Blanc · chili · crispy onion
chives · smoked almond

SADDLE OF VENISON

Umami bouillon · brussels sprouts
quark dumplings · pomegranate

BAKED BRIE DE MEAUX

red wine · Piedmont hazelnut · bitter salad

BANANA-MISO PARFAIT

Rum · confit kumquat · peanut

BROWN BUTTER PANNA COTTA

Bacon ice cream · puff pastry

PETIT FOURS & MIGNARDISES

ATLANTIC RESTAURANT
NEW YEAR'S EVE 2025

BIENVENUE 2026

VEGETATION

GOUGÈRES AU GRUYÈRE

«UNSER TÄGLICH BROT»
Whipped smoked olive oil butter

RIESLING SAUERKRAUT FOAM SOUP
onion tart · smoked tofu · Taleggio

TERRINE OF HOKKAIDO PUMPKIN

plum · sesame

CHAUD FROID OF FENNEL

mandarin · Thai basil

STUFFED MANDU

spinach broth · carrot · ginger · beech mushrooms · chervil

PAN-FRIED ROMAINE HEART

orange Beurre Blanc · pearl barley · crispy onion
chives · smoked almond

BRAISED RED CABBAGE

Umami bouillon · Brussels sprouts
quark dumplings · pomegranate

BAKED BRIE DE MEAUX

red wine · Piedmont hazelnut · bitter salad

BANANA-MISO PARFAIT

Rum · confit kumquat · peanut

BROWN BUTTER PANNA COTTA

bacon ice cream · puff pastry

PETIT FOURS & MIGNARDISES

ATLANTIC RESTAURANT
NEW YEAR'S EVE 2025