
ATLANTIC RESTAURANT

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



Fokke Mick
Head Chef

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 · 139 | | 90 |
| 5-GÄNGE · 149 | | 110 |
| 6-GÄNGE · 169 | | 125 |
| 7-GÄNGE · 179 | | 145 |

PROLOG & EPILOG - KLEINIGKEITEN VOR UND NACH DEM MENÜ

GOUGÈRES AU GRUYÈRE

UNSER GUGELHUPF

Lauge · aufgeschlagene geräucherte Olivenölbutter

RIESLINGKRAUSSCHAUMSÜPPCHEN

Zwiebeltarte · Räuchertofu · Olivenölkaviar

MILCHCRÉME

Cassis · Rebashe

PETIT FOURS & MIGNARDISES

MENÜ

DEGUSTATION

VICHYSOISE

Räucheraal · Forellenkaviar · Schnittlauch

STEINBUTT

Chorizo · Spitzpaprika · Safran · Loomi

ZWEIERLEI KALB

Filet & Backe · BBQ-Gewürzlack · Sellerie
Perlzwiebel · schwarzer Knoblauch

MANDELMOUSSE

Feige · Mascarpone · Szechuan

ALS ZWEITE VORSPEISE

LAUWARMER HUMMERSALAT

Algen-Ponzu Vinaigrette · Banane · Curry · Avocado

ALS ZWISCHENGERICHT

CREMIGER KOSHIHIKARIREIS

Edamame · Eigelb · Pinienkerne · Belper Knolle

ALS ZUSÄTZLICHER KÄSEGANG

CRÈME BRÛLÉE VOM MUNSTER

Birne · Piemonteser Haselnuss · 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 · 89 | | 90 |
| 5-GÄNGE · 99 | | 110 |
| 6-GÄNGE · 109 | | 125 |
| 7-GÄNGE · 119 | | 145 |

PROLOG & EPILOG - KLEINIGKEITEN VOR UND NACH DEM MENÜ

GOUGÈRES AU GRUYÈRE

UNSER GUGELHUPF

Lauge · aufgeschlagene geräucherte Olivenölbutter

RIESLINGKRAUSSCHAUMSÜPPCHEN

Zwiebeltarte · Räuchertofu · Olivenölkaviar

MILCHCRÉME

Cassis · Rebashe

PETIT FOURS & MIGNARDISES

MENÜ

VEGETATION

VICHYSOISE

Scamorza · Olivenölkaviar · Schnittlauch

AGEDASHI SEIDENTOFU

Spitzpaprika · Safran · Loomi

ZWEIERLEI SELLERIE

Geschmort & Creme · BBQ-Gewürzlack · Perlzwiebel
schwarzer Knoblauch

MANDELMOUSSE

Feige · Mascarpone · Szechuan

ALS ZWEITE VORSPEISE

LAUWARMER KRÄUTERSAITLING

Algen-Ponzu Vinaigrette · Banane · Curry · Avocado

ALS ZWISCHENGERICHT

CREMIGER KOSHIHIKARIREIS

Edamame · Eigelb · Pinienkerne · Belper Knolle

ALS ZUSÄTZLICHER KÄSEGANG

CRÈME BRÛLÉE VOM MUNSTER

Birne · Piemonteser Haselnuss · 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.

VORSPEISEN

LAUWARMER HUMMERSALAT

Algen-Ponzu Vinaigrette · Banane · Curry · Avocado

42

LAUWARMER KRÄUTERSAITLING

Algen-Ponzu Vinaigrette · Banane · Curry · Avocado

24

CREMIGER KOSHIHIKARIREIS

Edamame · Eigelb · Pinienkerne · Belper Knolle

30

ZWISCHENGERICHTE & SUPPEN

VICHYSOISE DEGUSTATION

Räucheraal · Forellenkaviar · Schnittlauch

24

VICHYSOISE VEGETATION

Scamorza · Olivenölkaviar · Schnittlauch

22

ATLANTIC HUMMERSUPPE

Lauwarmer Hummer-Roulade · Karotte · Passionsfrucht
Ingwer · Koriander

34

HAUPTGERICHTE

STEINBUTT

Chorizo · Spitzpaprika · Safran · Loomi

52

AGEDASHI SEIDENTOFU

Spitzpaprika · Safran · Loomi

32

ZWEIERLEI KALB

Filet & Backe · BBQ-Gewürzlack · Sellerie

Perlzwiebel · schwarzer Knoblauch

54

ZWEIERLEI SELLERIE

Geschmort & Creme · BBQ-Gewürzlack · Perlzwiebel

schwarzer Knoblauch

34

NORDSEE-SEEZUNGE « A LA MEUNIERE »

Dijonsenf-Beurre Blanc · Schmorgurkengemüse

La Ratte-Kartoffeln · Blattspinat

FÜR 2 PERSONEN

179

À LA CARTE

DESSERT & KÄSE

CRÈME BRÛLÉE VOM MUNSTER

Birne · Piemonteser Haselnuss · Bittersalate

22

CREPES « A LA SUZETTE »

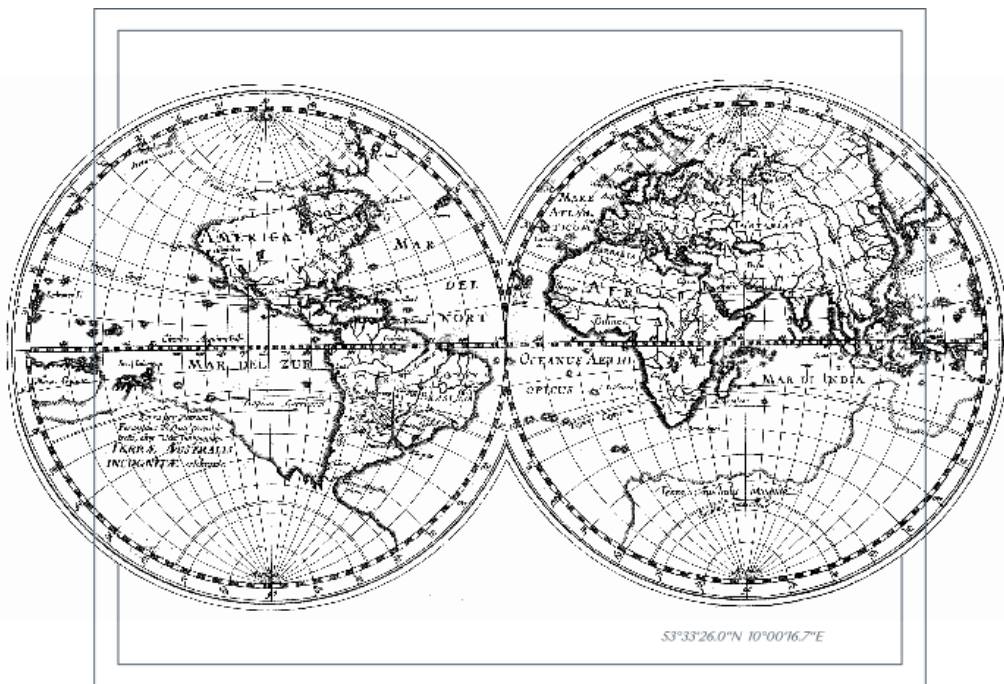
Tahiti-Vanille · Zitrusfrüchte „Texturen“
sizilianische Pistazie

24

MANDELMOUSSE

Feige · Mascarpone · Szechuan

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 · JANUAR 2026