

---

# 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

Zwiebeltaorte · Räuchertofu · Olivenölkaviar

---

#### MILCHCRÉME

Cassis · Rebashe

#### PETIT FOURS & MIGNARDISES

---

---

MENÜ

## DEGUSTATION

---

### VICHYSSOISE

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-Ponzo Vinaigrette · Banane · Curry · Avocado

### ALS ZWISCHENGERICHT

### CREMIGER KOSHIHIKARI REIS

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 ·
<b>4-GÄNGE · 89</b>	<b>90</b>
<b>5-GÄNGE · 99</b>	<b>110</b>
<b>6-GÄNGE · 109</b>	<b>125</b>
<b>7-GÄNGE · 119</b>	<b>145</b>

## 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 FOURLS & MIGNARDISES

---

---

MENÜ

## VEGETATION

---

### VICHYSSOISE

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 KOSHIHIKARI REIS

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.

---

À LA CARTE

## VORSPEISEN

### LAUWARMER HUMMERSALAT

Algen-Ponzu Vinaigrette · Banane · Curry · Avocado

**42**

### LAUWARMER KRÄUTERSAITLING

Algen-Ponzu Vinaigrette · Banane · Curry · Avocado

**24**

### CREMIGER KOSHIHIKARI REIS

Edamame · Eigelb · Pinienkerne · Belper Knolle

**30**

---

## ZWISCHENGERICHTE & SUPPEN

### VICHYSSOISE DEGUSTATION

Räucheraal · Forellenkaviar · Schnittlauch

**24**

### VICHYSSOISE VEGETATION

Scamorza · Olivenölkaviar · Schnittlauch

**22**

### ATLANTIC HUMMERSUPPE

Lauwarme 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

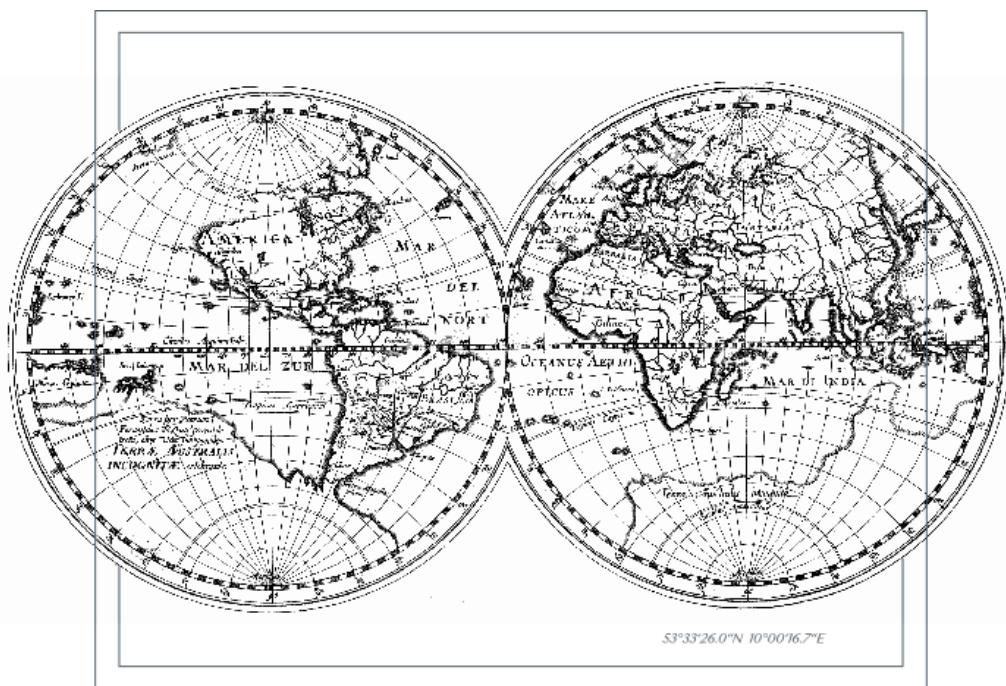
**24**

### 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**