

---

# ATLANTIC RESTAURANT

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

A square box containing a handwritten signature in black ink, which appears to read 'Fokke Mick'.

Fokke Mick  
Head Chef

---

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

### TASCHENKREBSSALAT

Salzzitrone · Petersilie · Kaviar

**39**

### GEBRATENE FOIE GRAS

Mandel · Chicorée · Orange · Chili · Koriander

**34**

### LEIPZIGER ALLERLEI « 2026 »

Flusskrebsschwänze · Morchel · Erbse · Spargel

**36**

### JAKOBSMUSCHEL

Blumenkohl · Beurre Blanc

**36**

---

## SUPPEN

### PILZ-CONSOMMÉ

Birne · Schalotte · Schnittlauch

**24**

### HUMMERSUPPE

Hummerroulade · Karotte · Ingwer · Koriander

**36**

---

---

À LA CARTE

## HAUPTGERICHTE

### GLACIERTES KALBSBRIES

Polenta · Senf · Rettich

**44**

### TOURNEDO ROSSINI VOM WAGYU RIND

Kartoffel · Blumenkohl · Buchenpilze

**76**

### STEINBUTT

Filet · Lauch-Fondue · Venusmuschel · Champagner-Velouté

**68**

### BLUMENKOHL IN TEXTUREN

Geröstet · Püree · BBQ Lack

**34**

---

## FÜR ZWEI PERSONEN

### NORDSEE-SEEZUNGE « À LA MEUNIÈRE »

Dijonsenf-Beurre Blanc · Schmorgurkengemüse

La Ratte-Kartoffeln · Blattspinat

**189**

### VOLAILE TRUFFÈE VOM PERLHUHN

Gemüse-Panaché · Kartoffelmousseline

**110**

---

---

À LA CARTE

## DESSERT & KÄSE

### OLIVE

Dunkle Schokolade · Bergamotte · Orange

**22**

### RHABARBER

Haselnuss · Himbeere · Joghurt

**22**

### CRÈME BRÛLÉE VOM MUNSTER

Birne · Macadamia · Bittersalate

**20**

### CREPES « A LA SUZETTE »

Tahiti-Vanille · Zitrusfrüchte „Texturen“  
sizilianische Pistazie

**29**

-----

---

---

**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.

**4-GÄNGE · 139**

**5-GÄNGE · 159**

**WEINREISE ·**

**69**

**89**

---

---

MENÜ

## DEGUSTATION

### UNSER TÄGLICH BROT

Aufgeschlagene geräucherte Olivenölbutter

### RIESLINGKRAUTSCHAUMSÜPPCHEN

Zwiebeltarte · Räuchertofu · Olivenölkaviar

---

### TASCHENKREBSSALAT

Salzzitrone · Petersilie · Kaviar

### GLACIERTES KALBSBRIES

Polenta · Senf · Rettich

### STEINBUTT

Filet · Lauch-Fondue · Venusmuschel · Champagner-Velouté

### RHABARBER

Haselnuss · Himbeere · Joghurt

---

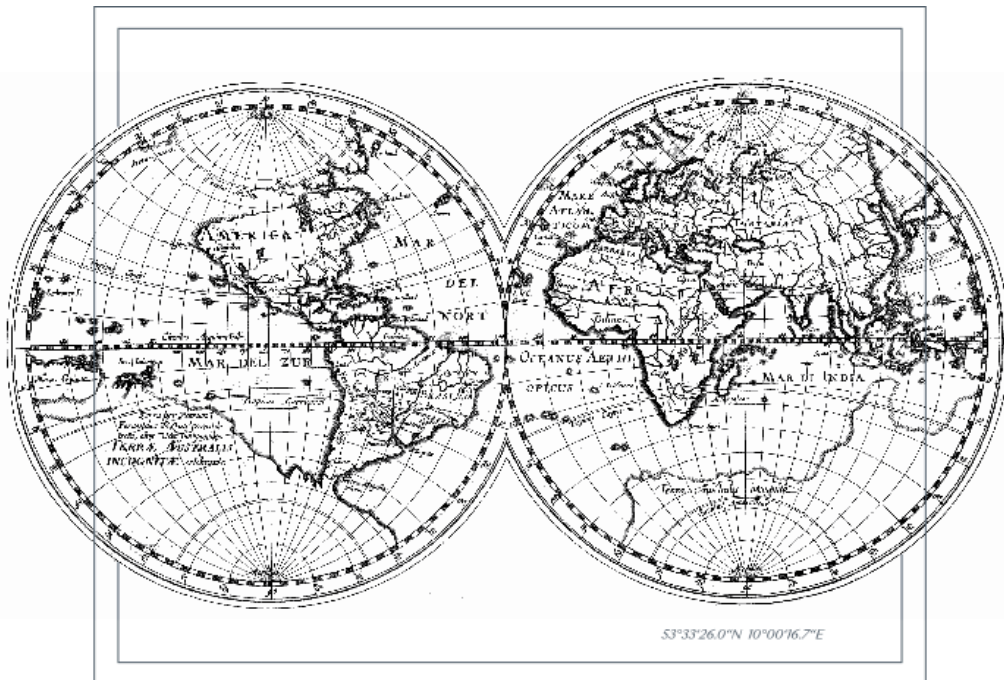
### PETIT FOURS & MIGNARDISES

### ALS ZUSÄTZLICHER KÄSEGANG

### CRÈME BRÛLÉE VOM MUNSTER

Birne · Macadamia · Bittersalate

---



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 · APRIL 2026**