
ATLANTIC RESTAURANT

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

A square box containing a handwritten signature in black ink. The signature is cursive and 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 · Räuchertofu · Taleggio

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 · Räuchertofu · Taleggio

GLACIERTES KALBSBRIES

Polenta · Senf · Rettich

STEINBUTT

Filet · Lauch-Fondue · Venusmuschel · Champagner-Velouté

RHABARBER

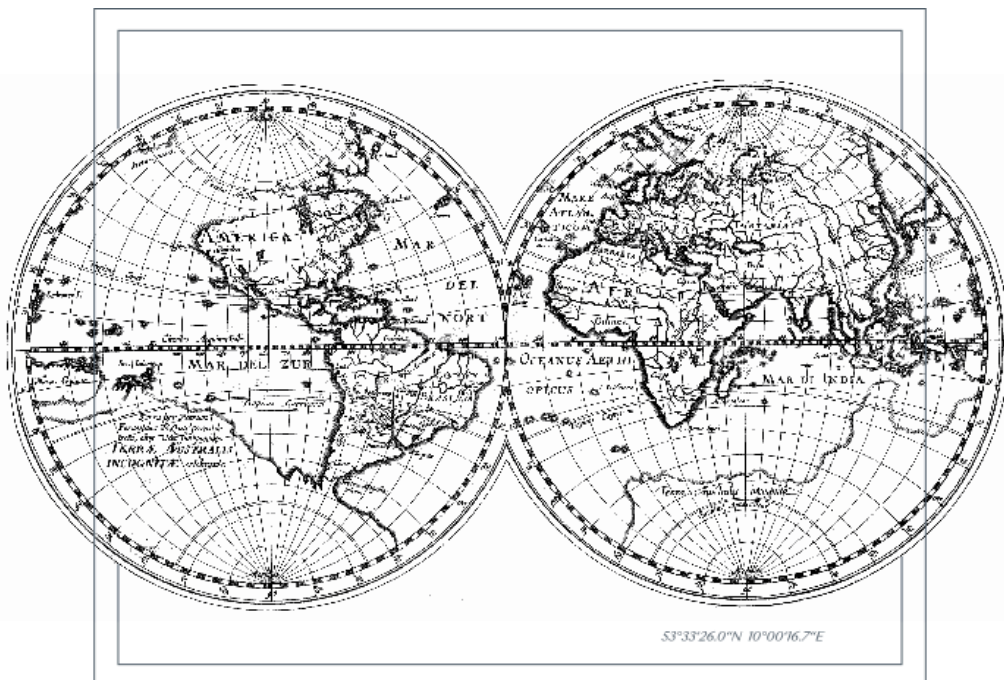
Haselnuss · Himbeere · Joghurt

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