ATLANTIC RESTAURANT

« Das Restaurant war wie ein weißes Blatt, das ich frei beschreiben konnte. »



Alexander Mayer

Head Chef Atlantic Restaurant

IDENTITÉ

« In unserem Menü Identité ist der Name sprichwörtlich Programm: Hervorragende Produkte aus ausgesuchten Terroirs auf der ganzen Welt, charakterstark auf Basis der klassisch-französischen Haute Cuisine zubereitet und von Aromen, Düften und Techniken der besten Küchen der Welt beeinflusst, spiegeln unsere Identität in diesem Menü perfekt wider. »

7-GÄNGE · **199**		**WEINREISE**	**135**
6-GÄNGE · **189**	OHNE KÄSE		**123**
5-GÄNGE · **169**	OHNE KÄSE & JAKOBSMUSCHEL		**106**
4-GÄNGE · **149**	OHNE KÄSE, JAKOBSMUSCHEL & VELOUTÉ		**86**

IDENTITÉ

CROUSTADE
Blumenkohl · Grünes Curry · Roscoff-Zwiebel · Salzzitrone

UNSER GUGELHUPF
Lauge · Mohn · Aufgeschlagene Muskat-Pfeffer-Butter

„FAUX GRAS“
Eingeweckte Kirsche · Piemonteser Haselnuss · Süßholz

———

GEFLÄMMTER CARABINIERO ROSSO
Topinambur-Meerrettichsud · Gebeiztes Eigelb · Kerbel

ZART GERÄUCHERTE COMEAU-JAKOBSMUSCHEL
Lauwarme Tomaten-Dashi · Ziegenquark ·
Yara Valley Lachskaviar · Dill

VELOUTÉ VOM ACQUERELLO-REIS
Pochiertes Wachtelei · Lauch · Kartoffel · Trüffel

WILDFANG-ZANDER „À LA CHINOISE“
Vadouvan-Beurre blanc · Sauerkraut · Knollensellerie · Loomi

CRÉPINETTE
VON DER ÉTOUFFÉE TAUBE MIT STEINPILZFÜLLUNG
Sautierter Steinpilz · Wirsingbällchen ·
Topfenknödel · Cassis · Kirschblütenjus

GEFLÄMMTE BERGKÄSEMOUSSE
Quitte · Schwarze Walnuss · Honigkuchen · Mizuna

FLUGANANAS
Übersee-Rum · Kokosnuss · weiße Schokolade

———

CRANBERRY
Valrhona Macaé · Salbei · Cayennepfeffer

PETIT FOURS & MIGNARDISES

FLORA

« Wir denken, der bewusste Verzicht auf Fisch und Fleisch
hat nichts mit Verzicht auf Genuss zu tun.
Unser Menü Flora zeigt eindrucksvoll, das Gemüse auch mühelos
der Hauptdarsteller auf dem Teller eines Gourmet-Restaurants sein kann. »

7-GÄNGE ·	**159**	**WEINREISE**	**135**
6-GÄNGE ·	**149** OHNE KÄSE		**123**
5-GÄNGE ·	**139** OHNE KÄSE & SEIDENTOFU		**106**
4-GÄNGE ·	**129** OHNE KÄSE, SEIDENTOFU & VELOUTÉ		**86**

FLORA

CROUSTADE
Blumenkohl · Grünes Curry · Roscoff-Zwiebel · Salzzitrone

UNSER GUGELHUPF
Lauge · Mohn · Aufgeschlagene Muskat-Pfeffer-Butter

„FAUX GRAS“
Eingeweckte Kirsche · Piemonteser Haselnuss · Süßholz

———

CHICORÉE
Topinambur-Meerrettichsud · Gebeiztes Eigelb · Kerbel

ZART GERÄUCHERTER SEIDENTOFU
Lauwarme Tomaten-Dashi · Ziegenquark · Olivenölkaviar · Dill

VELOUTÉ VOM ACQUERELLO-REIS
Pochiertes Wachtelei · Lauch · Kartoffel · Trüffel

HOKKAIDO-KÜRBIS MILLEFEUILLE
Vadouvan-Beurre blanc · Sauerkraut · Knollensellerie · Loomi

MISOAUBERGINE
Sautierter Steinpilz · Wirsingbällchen · Topfenknödel · Cassis

GEFLÄMMTE BERGKÄSEMOUSSE
Quitte · Schwarze Walnuss · Honigkuchen · Mizuna

FLUGANANAS
Übersee-Rum · Kokosnuss · weiße Schokolade

———

CRANBERRY
Valrhona Macaé · Salbei · Cayennepfeffer

PETIT FOURS & MIGNARDISES

RETOUR VERS LES AVENIRS

« Zeitlose Klassiker, wie die Atlantic-Hummersuppe oder die im Ganzen servierte Seezunge, definieren seit Jahrzehnten die kulinarische Kultur unseres Grandhotels und bereiten der hohen Schule der Servicekultur eine besondere Bühne.
Mit diesem Menü für zwei Personen genießen Sie neben den kulinarischen Genussmomenten auch Service-Highlights, wie das Filetieren von Fisch und Flambieren am Dessertwagen, direkt vor Ihren Augen. »

3-GÄNGE **279**
FÜR ZWEI PERSONEN

RETOUR VERS LES AVENIRS

- FÜR 2 PERSONEN -

CROUSTADE
Blumenkohl · Grünes Curry · Roscoff-Zwiebel · Salzzitrone

UNSER GUGELHUPF
Lauge · Mohn · Aufgeschlagene Muskat-Pfeffer-Butter

„FAUX GRAS“
Eingeweckte Kirsche · Piemonteser Haselnuss · Süßholz

———

ATLANTIC HUMMERSUPPE NO. 05 – 2024
Lauwarme Hummer-Maki · Karotte · Passionsfrucht · Ingwer · Koriander

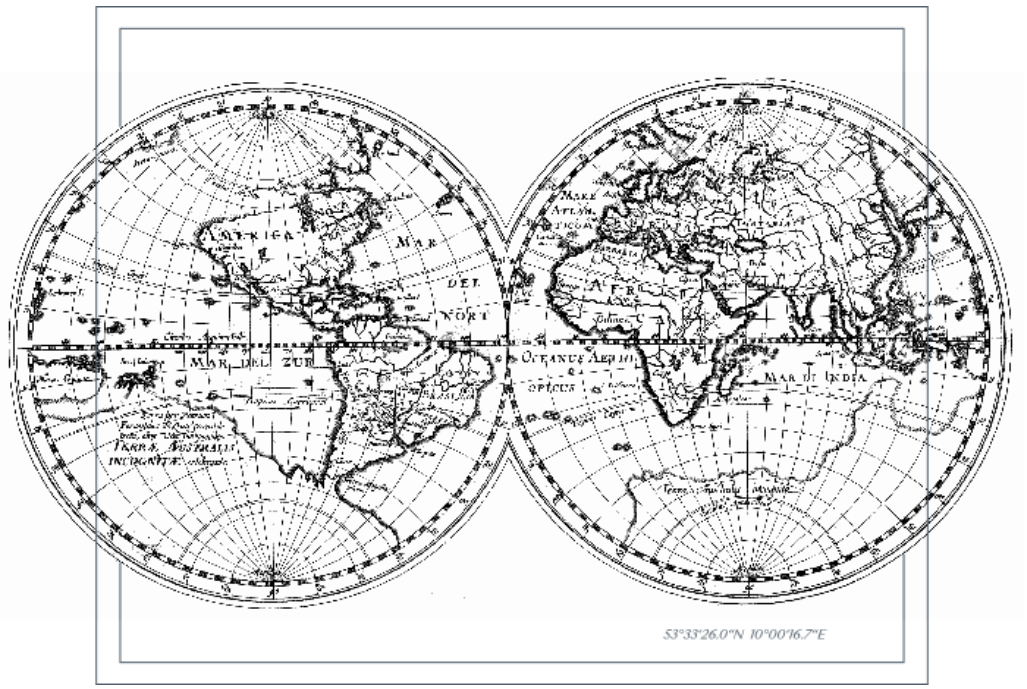
NORDSEE-SEEZUNGE « À LA MEUNIÈRE »
Dijonsenf-Beurre blanc · Daikon-Gurken-Gemüse · La Ratte-Kartoffeln · Sesam-Spinat

BUCHWEIZEN-CRÊPES « À LA SUZETTE »
Tahiti-Vanille · Zitrusfrüchte „Texturen“ · türkische Pistazie

———

CRANBERRY
Valrhona Macaé · Salbei · Cayennepfeffer

PETIT FOURS & MIGNARDISES



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 · OKTOBER 2024