
ATLANTIC RESTAURANT

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



Fokke Mick
Head Chef



Joana Schulz
Restaurant Managerin

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 · 159	79
5-GÄNGE · 179	109
6-GÄNGE · 199	125
7-GÄNGE · 209	137

« Von Dienstag bis Donnerstag laden wir Sie ein, unsere Menüs zum Entdeckerpreis zu genießen – Ein genussvoller Auftakt für besondere Abende - 20 EURO unter dem regulären Menüpreis. »

PROLOG & EPILOG - KLEINIGKEITEN VOR UND NACH DEM MENÜ

TARTLETTE

Royal · Räuchertofu · Schnittlauch

UNSER GUGELHUPF

Lauge · Furikake · aufgeschlagene Nussbutter

ERBSEN-MINZ-MOUSSE

Erbsensalat · Radieschen

FERMENTIERTE ZWETSCHGE

Tom Kha · Kokosnamelaka

PETIT FOURS & MIGNARDISES

MENÜ

DEGUSTATION

JOHN STONE RINDERFILET

Tatar · gebratene Gänseleber · Wasabi
Rhabarber · Yuzu-Kosho · Shiso

39

DUETT VOM SOUS-VIDE GEGARTEN SPARGEL

Trüffel · Belper Knolle · Eigelb · Vogelmiere

34

SALZWIESENLAMM

Gebratener Rücken vom Salzwiesenslamm · Lammbries ·
Lammdashi
konfierte Kartoffelrolle · Morchel · Tropea Zwiebel · Aprikose

69

PANDAN MEETS FRIENDS

Kalamansi · Matcha · Kaffirlimette

22

ZUSÄTZLICH ZUM 4 GÄNGE MENÜ ALS ZWEITE VORSPEISE

ZWEIERLEI VON DER GILLARDEAU AUSTER

Linsen · Meeresalge · Margarita Granité · Chili

26

ZUSÄTZLICH ZUM 5 GÄNGE MENÜ ALS ZWEITER HAUPTGANG

KAISERGRANAT

Blumenkohl-Texturen · Tandoori Beurre Blanc · Erdnuss

89

ZUSÄTZLICH ZUM 6 GÄNGE MENÜ ALS KÄSEGANG

LAUWARMER PETIT PONT L'EVEQUE

Ume boshi Pflaume · Tomate · Bittersalate

22

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 · 119	79
5-GÄNGE · 139	109
6-GÄNGE · 149	125
7-GÄNGE · 159	137

« Von Dienstag bis Donnerstag laden wir Sie ein, unsere Menüs zum Entdeckerpreis zu genießen – Ein genussvoller Auftakt für besondere Abende - 20 EURO unter dem regulären Menüpreis. »

PROLOG & EPILOG - KLEINIGKEITEN VOR UND NACH DEM MENÜ

TARTLETTE

Royal · Räuchertofu · Schnittlauch

UNSER GUGELHUPF

Lauge · Furikake · aufgeschlagene Nussbutter

ERBSEN-MINZ-MOUSSE

Erbsensalat · Radieschen

FERMENTIERTE ZWETSCHGE

Tom Kha · Kokosnamelaka

PETIT FOURS & MIGNARDISES

MENÜ

VEGETATION

AUBERGINE

Olive · Wasabi · Rhabarber · Yuzu-Kosho · Shiso

29

DUETT VOM SOUS VIDE GEGARTEN SPARGEL

Trüffel · Belper Knolle · Eigelb · Vogelmiere

34

TONKATSU VON UR-KAROTTE & TALEGGIO

Edamame-Fondue · Avocado · Vadouvan Beurre-Blanc · Aprikose

36

PANDAN MEETS FRIENDS

Kalamansi · Matcha · Kaffirlimette

22

ZUSÄTZLICH ZUM 4 GÄNGE MENÜ ALS ZWEITE VORSPEISE

ZWEIERLEI FENCHEL

Linsen · Meeresalge · Margarita Granité · Chili

26

ZUSÄTZLICH ZUM 5 GÄNGE MENÜ ALS ZWEITER HAUPTGANG

ONSENEI

Blumenkohl-Texturen · Tandoori-Beurre Blanc · Erdnuss

30

ZUSÄTZLICH ZUM 6 GÄNGE MENÜ ALS KÄSEGANG

LAUWARMER PETIT PONT L'EVEQUE

Ume boshi Pflaume · Tomate · Bittersalate

22

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

GELBSCHWANZMAKRELE

Avocado-Texturen · Yuzu-Kosho · Shiso

32

CREMIGER KOSHIKARI-REIS

Mischpilze · Belper Knolle

30

GEFLÜGELESSENZ

Gänseleber · Sauerteigcrème · Enoki · Schnittlauch

24

ATLANTIC HUMMERSUPPE

Lauwarme Hummer-Roulade · Karotte · Passionsfrucht
Ingwer · Koriander

37

NORDSEE-SEEZUNGE « À LA MEUNIÈRE »

Dijonsenf-Beurre Blanc · Schmorgurkengemüse
La Ratte-Kartoffeln · Blattspinat

FÜR 2 PERSONEN

185

ROUGET BARBET

Safran · Powerade · Tomate · Basilikumtee

48

PAPILLOTE VON DER BRESSE POULARDE

Sommern Gemüse · Kartoffelmousseline · Trüffeljus

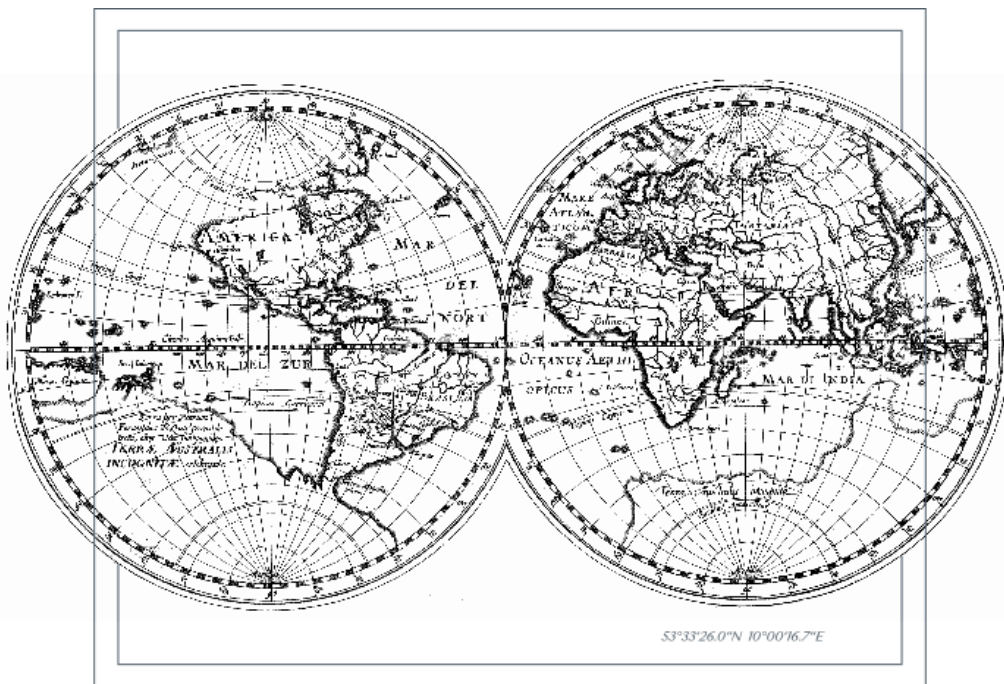
58

BUCHWEIZEN-CRÊPES « À LA SUZETTE »

Tahiti-Vanille · Zitrusfrüchte „Texturen“
sizilianische Pistazie

24

ALLE GÄNGE UNSERER MENÜS SIND ZUSÄTZLICH À LA CARTE WÄHLBAR.



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 2025