



## Atlantic Klassiker Atlantic Classics

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>Tatar vom Rind</b> - Am Tisch zubereitet<br>Eigelb, Senf, Gurke, Sardelle<br><i>Holstein beef tartar</i> - prepared at your table<br>Egg yolk, mustard, pickled cucumber, anchovy<br>mit sibirischem Antonius Kaviar<br>with Siberian Antonius caviar  | 29<br><br><br><br>extra 30 g 47 |
| <b>Hummersuppe - Atlantic</b><br>Kanadischer Hummer<br>Unter dem berühmten Küchenchef Franz Pfordte wurde die Hummersuppe seit 1909 nach einem klassischen Rezept, welches noch heute genutzt wird, über die Stadt hinaus bekannt.<br>Wir servieren jene Hummersuppe im französischen Stil nach alter Atlantic-Tradition.<br><i>Lobster bisque Atlantic</i> - Canadian lobster, sugar peas<br>From 1909 when the famous Chef Franz Pfordte introduced the classic lobster bisque it became popular beyond the city of Hamburg. As of today we still prepare it according to his old recipe. | 36                              |
| <b>Gans</b> - Rilette<br>Apfel, Kadaifi, Glühwein<br><i>Goose</i> - Rilette, apple, kadayif, Glühwein   | 22                              |
| <b>Seezunge klassisch</b> - für Sie am Tisch filetiert<br>"Müllerin Art" im Ganzen, junger Spinat, Kartoffeln<br>Die Königin der Nordsee: weißes, festes Fleisch, braun gebraten<br><i>Sole meunière</i> - young spinach, potatoes<br>The queen of the North Sea: white, firm meat, crispy sautéed and filleted at your table   | 62                              |
| <b>Seezungenfilets</b> - gebraten<br>Steckrübe, Römersalat, Preiselbeere<br><i>Sole fillet</i> - fried, rutabaga, romaine lettuce, cranberry  | 43                              |
| <b>Rinderfilet</b> - gebraten<br>Kartoffel, Rosenkohl, Kampot Pfeffer<br><i>Fillet of beef</i> - fried, potato, Brussels sprouts, kampot pepper   | 49                              |
| <b>Crêpes Suzette</b> - für Sie am Tisch flambiert<br>Orange, Vanille<br><i>Crêpes suzette</i> - flambéed at your table<br>Orange, vanilla  | 24                              |
| <b>Rote Grütze</b> - klassisch<br>Waldbeeren, Vanillesauce<br><i>Rote Grütze</i> - classic red fruit jelly, wild berries, vanilla sauce   | 14                              |



Für 2 Personen  
For 2 persons

**Ganzes Freilandhuhn vom Hof "Odefey & Töchter"**  
**In 2 Gängen serviert**  
**Zubereitungszeit 30 Minuten**

85

Whole chicken from the free range farm "Odefey & Töchter"  
Served in 2 courses  
Preparation time 30 minutes

Brust - Wirsing, Marone  
*Breast - savoy cabbage, chestnut*

Keule - Kartoffel, Champignon  
*Chicken thigh - potato, agaricus*

Atlantic Taste  
Atlantic taste

Jeden Dienstag und Donnerstag  
Every Tuesday and Thursday

**Hummersuppe - Atlantic**  
Kanadischer Hummer

Unter dem berühmten Küchenchef Franz Pfordte wurde die Hummersuppe seit 1909 nach einem klassischen Rezept, welches noch heute genutzt wird, über die Stadt hinaus bekannt.

Wir servieren jene Hummersuppe im französischen Stil nach alter Atlantic-Tradition.

*Lobster bisque Atlantic - Canadian lobster, sugar peas*

From 1909 when the famous Chef Franz Pfordte introduced the classic lobster bisque it became popular beyond the city of Hamburg. As of today we still prepare it according to his old recipe.

**Rinderfilet - gebraten**  
Kartoffel, Rosenkohl, Kampot Pfeffer  
*Fillet of beef - fried, potato, Brussels sprouts, kampot pepper*

55

Inklusive ein Glas Atlantic Perle  
Including a glass of Atlantic Perle



# Atlantic Menü

## Atlantic Menu

### **Fjordforelle - gebeizt**

Frischkäse, Gurke, Senf

Fjord trout - marinated

Cream cheese, cucumber, mustard

*22*

### **Onglet - sous vide**

Boullion, Liebstöckel, Knöpfle

Hanger steak - sous vide

Boullion, lovage, spaetzle

*22*

### **Stör - geräuchert**

Grünkohl, Beurre blanc

Sturgeon - smoked

Kale, Beurre blanc

*24*

### **Erfrischung**

Refreshment

### **Rehrücken - gebraten**

Pastinake, Kartoffel, Sanddorn

Saddle of venison - roasted

Parsnip, potato, sallow thorn

*38*

### **Biskuit - gebacken**

Himbeere, Mascarpone, Minze

Sponge cake - baked

Raspberry, mascarpone, mint

*14*

*5-Gang-Menü 99*

*5 course menu 99*

*4-Gang-Menü 89*

*4 course menu 89*

*3-Gang-Menü 79*

*3 course menu 79*



# Unsere Weinreise Our wine journey

Ein Glas korrespondierender Wein zu jedem Gericht  
One glass of wine with each course

## **2016 POUILLY FUME TRADITION**

Sauvignon Blanc, S. Daguena  
Loire, Frankreich

*0,75l - 66*

*0,1l - 10*

## **2014 SPÄTBURGUNDER B**

Becker, Schweigen, Pfalz  
Deutschland

*0,75l - 62*

*0,1l - 9*

## **2016 CHARDONNAY**

Von Winning, Pfalz  
Deutschland

*0,75l - 112*

*0,1l - 16*

## **2009 GRAN RESERVA**

Tempranillo & Granacha, Remelluri  
Rioja, Spanien

*0,75l - 129*

*0,1l - 19*

## **2014 CLOS UROULAT**

Gros & Petit Manseng, Charles Hours, Jurancon  
Frankreich

*0,75l - 82*

*0,05l - 6*

oder

*or*

## **NIEPOORT RUBY**

Portwein, Portugal

*0,05l - 8,50*

Korrespondierender Wein zum 5-Gang-Menü 58  
Corresponding wine for 5 course menu 58



# Vegetarisches Menü

## Vegetarian Menu

### **Superfood** - Salat

Quinoa, Birnen, Avocado, Granatapfel

*Superfood* - salad, quinoa, pear, avocado, pomegranate

20

### **Kürbis** - Suppe

Ingwer, Senfkörner

*Pumpkin* - soup, ginger, mustard seeds

16

### **Artischocke** - gegrillt

Ziegenkäse, Rucola, Tomate, Olive

*Artichoke* - grilled, goat cheese, rocket, tomato, olive

23

### **Birne** - cremig

Walnuss, Burrata

*Pear* - creamy, walnut, burrata

14

4-Gang-Menü 65

mit Weinbegleitung 95

4 course menu 65

with corresponding wine 95

Menü ohne Suppe 55

mit Weinbegleitung 85

Menu without soup 55

with corresponding wine 85



# Tagesgerichte Daily special

**Woche 04.03 – 08.03**

**Montag bis Freitag 12:00 - 14:30**  
Monday to Friday 12:00 - 14:30

## **Montag - Monday**

Lammhüfte mit Kichererbsen und Artischocke  
Lamb's hip with chickpeas and artichoke

## **Dienstag - Tuesday**

Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat  
Wiener Schnitzel with lukewarm potato-cucumber salad

## **Mittwoch - Wednesday**

Kalbsleber mit Kartoffelpüree und Apfel  
Calf's liver with mashed potatoes and apple

## **Donnerstag - Thursday**

Black Angus Roastbeef mit getrüffelten Parmesan Pommes Frites und  
kleinem Salat  
Black Angus entrecôte, truffled parmesan french fries and a small salad

## **Freitag - Friday**

Makrele mit Teriyaki-Reis und Wakamesalat  
Mackerel with teriyaki rice and wakame salad

*15 Euro*

Inklusive eines Softgetränks  
Including one soft drink

*17 Euro mit Suppe oder Salat*  
*17 Euro with soup or salad*



# Tagesgerichte Daily special

**Woche 11.03 – 15.03**

**Montag bis Freitag 12:00 - 14:30**  
*Monday to Friday 12:00 - 14:30*

**Montag - Monday**

Geschlossen

**Dienstag - Tuesday**

Geschlossen

**Mittwoch - Wednesday**

Geschlossen

**Donnerstag - Thursday**

**Black Angus Roastbeef mit getrüffelten Parmesan Pommes Frites und  
kleinem Salat**

*Black Angus entrecôte, truffled parmesan french fries and a small salad*

**Freitag - Friday**

**Kalbsgeschnetzeltes mit Knöpfle und Pilzen**  
*Veal tips with Knöpfle and mushrooms*

*15 Euro*

**Inklusive eines Softgetränks**  
*Including one soft drink*

**17 Euro mit Suppe oder Salat**  
*17 Euro with soup or salad*



## Tagesgerichte Daily special

**Woche 18.03 – 22.03**

**Montag bis Freitag 12:00 - 14:30**

*Monday to Friday 12:00 - 14:30*

### **Montag - Monday**

Ossobuco vom Kalb mit cremiger Polenta und Paprika  
*Veal ossobuco with creamy polenta and bell peppers*

### **Dienstag - Tuesday**

Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat  
*Wiener Schnitzel with lukewarm potato-cucumber salad*

### **Mittwoch - Wednesday**

Kalbsleber mit Kartoffelpüree und Apfel  
*Calf's liver with mashed potatoes and apple*

### **Donnerstag - Thursday**

Black Angus Roastbeef mit getrüffeltem Parmesan Pommes Frites und  
kleinem Salat  
*Black Angus entrecôte, truffled parmesan french fries and a small salad*

### **Freitag - Friday**

Zander mit Risotto und Fenchel  
*Cod with parsley-pearl barley and carrot*

*15 Euro*

Inklusive eines Softgetränks  
*Including one soft drink*

*17 Euro mit Suppe oder Salat*  
*17 Euro with soup or salad*