



Atlantic Klassiker Atlantic Classics

Tatar vom Rind - Am Tisch zubereitet	
Eigelb, Senf, Gurke, Sardelle	29
<i>Holstein beef tartar</i> - prepared at your table	
Egg yolk, mustard, pickled cucumber, anchovy	
mit sibirischem Antonius Kaviar	extra 30 g 47
with Siberian Antonius caviar	
Hummersuppe - Atlantic	
Kanadischer Hummer	36
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.	
<i>Lobster bisque Atlantic</i> - 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.	
Seezunge klassisch - für Sie am Tisch filetiert	
“Müllerin Art” im Ganzen, junger Spinat, Kartoffeln	62
Die Königin der Nordsee: weißes, festes Fleisch, braun gebraten	
<i>Sole meunière</i> - young spinach, potatoes	
The queen of the North Sea: white, firm meat, crispy sautéed and filleted at your table	
Seezungenfilets - gebraten	
Gnocchi, Fenchel, Gurke	43
<i>Sole fillet</i> - fried, gnocchi, fennel, cucumber	
Rinderfilet - gebraten	
Duxel, Schnittlauch, Mirabelle	49
<i>Fillet of beef</i> - fried, duxelles, chives, mirabelle plum	
Crêpes Suzette - für Sie am Tisch flambiert	
Orange, Vanille	24
<i>Crêpes suzette</i> - flambéed at your table	
Orange, vanilla	
Rote Grütze - klassisch	
Waldbeeren mit Vanillesauce	14
<i>Rote Grütze</i> - classic red fruit jelly, wild berries with vanilla sauce	



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 - Sellerie aus dem Salzteig, Herbsttrompeten
Breast - celery in salt dough, black chanterelles

Keule - Pastinake, Spitzkohl
Chicken thigh - parsnip, pointed cabbage

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
Duxel, Schnittlauch, Mirabelle
Fillet of beef - fried, duxelles, chives, mirabelle plum

49

Inklusive ein Glas Atlantic Perle
Including a glass of Atlantic Perle



Atlantic Menü

Atlantic Menu

Kalbstafelspitz - rosa

Meerrettich, Bete, Zwiebel

Tafelspitz - pink boiled fillet of veal, horseradish, beet, onion

24

Färöer Lachs - lauwarm

Perlgraupen, Spinat, Hefe

Faeroe salmon - lukewarm, pearl barley, spinach, yeast

24

Onglet - sous vide

Knöpfe, Bouillon, Suppengemüse

Hanger steak - sous vide, spaetzle, bouillon, broth vegetables

22

Lamm - gebraten

Linse, Schwarzer Rettich, Süßholz

Lamb - fried, lentil, black radish, liquorice

35

Buttermilch - Mousse

Aprikose, Sauerampfer, Ingwer

Butter milk - mousse, apricot, sorrel, ginger

15

oder

or

Käse aus der Region

Früchtebrot, Chutney

Variation of cheese - fruit bread, chutney

18

5-Gang-Menü 98

5 course menu 98

4-Gang-Menü 85

4 course menu 85

3-Gang-Menü 70

3 course menu 70



Unsere Weinreise Our wine journey

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

2014 GLEISWEILER HÖLLE

Riesling, St. Annagut, Pfalz
Deutschland

0,75l - 39

0,1l - 6

2016 CHARDONNAY

Von Winning, Deidesheim, Pfalz
Deutschland

0,75l - 112

0,1l - 16

2014 LA ROILETTE VIELLES VIGNES

Gamay, Domaine Metrat, Fleurie. Beaujolais
Frankreich

0,75l - 48

0,1l - 7

2009 RESERVA

Tempranillo/Garnacha/Graciano/Viura/Malvasia, Terravin
Granja Ntra. Sra. De Remelluri, Rioja

Spanien

0,75l - 62

0,1l - 9

2015 MESSIDOR

Beerenauslese, Carl Gunderloch, Nackenheim
Deutschland

0,75l - 59

0,05l - 5

oder

or

NIEPOORT RUBY

Portwein, Portugal

0,05l - 8,50

Korrespondierender Wein zum 5-Gang-Menü 42
Corresponding wine for 5 course menu 42



Vegetarisches Menü Vegetarian Menu

Superfood - Salat

Quinoa, Birnen, Avocado, Granatapfel

Superfood - salad, quinoa, pear, avocado, pomegranate

20

Rote Bete - Suppe

Spitzkohl, Crème fraîche, Brombeere

Beetroot - soup, pointed cabbage, crème fraîche, blackberry

16

Artischocke - gegrillt

Ziegenkäse, Rucola, Tomate, Olive

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

23

Mohn - gebacken

Zitrone, Haselnuss, Pflaume

Poppy seeds - baked, lemon, hazelnut, plum

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

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

Montag - Monday

Maispoularde mit Pastinake und Spitzkohl
Corn fed chicken with parsnip and cabbage

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

Offiziersbarsch mit Glasnudelsalat und Gurke
Cobia with glass noodles and cucumber

15

Inklusive eines Softgetränks
Including one soft drink