

## KALTGETRÄNKE

<b>Mineralwasser</b>	0,2l	1,50 €
mit oder ohne Kohlensäure	0,5l	2,60 €
	1l	3,60 €
<b>Apfelsaft</b>	0,2l	2,90 €
<b>Orangensaft</b>	0,2l	2,90 €
<b>Coca-Cola, Coca-Cola Light</b>		
<b>Fanta, Sprite, Mezzo Mix</b> <sup>1,2,3,4,5</sup>	0,2l	2,50 €
<b>Bionade (Holunder)</b>	0,33l	3,50 €
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,33l	3,50 €
<b>Rhabarbersaftschorle</b>	0,33l	3,50 €

## HEIßGETRÄNKE

<b>Kaffee</b> <sup>6</sup> frisch gemahlen	0,2l	2,00 €
<b>Cappuccino, Latte Macchiato</b>		
<b>Café au Lait, Moccacino</b> <sup>6</sup>	0,2l	2,00 €
<b>Espresso, Espresso Macchiato</b> <sup>6</sup>	2,5 cl	1,70 €
<b>Heiße Schokolade</b>	0,2l	2,00 €
<b>Tee (verschiedene Sorten)</b>	0,2l	2,00 €

## BIERE

<b>Flensburger</b>	0,33l	3,50 €
<b>Alsterwasser: Astra Kiezmische</b>	0,33l	3,50 €
<b>Jever</b>	0,33l	3,50 €
<b>Jever alkoholfrei</b>	0,33l	3,50 €
<b>Hefeweißbier</b>	0,5l	4,50 €
<b>Hefeweißbier alkoholfrei</b>	0,5l	4,50 €

## BIO APFEL CIDRE

<b>Cidre „trocken“</b> Kelterei Heil DE-ÖKÖ-012	0,75l	6,90 €
<b>Cooper's Cider</b> Kelterei Heil DE-ÖKÖ-012	0,33l	3,50 €

## WEINE „trocken“

Bio als ganze Flaschen	0,75L	0,2L
<b>Weißweinschorle</b>		3,90 €
<b>Hauswein</b>		
Weingut Schwarztrauber, Pfalz DE-ÖKO-006		
Weißwein (Rivera)	15,40 €	4,70 €
Rotwein (Rubino)	18,50 €	5,60 €
Roséwein	15,40 €	4,70 €
<b>Sauvignon</b>		
Touraine Val de Loire, Frankreich FR-BIO-01	18,80 €	5,70 €
<b>Sancerre</b>		
Les Caillottes, Frankreich FR-BIO-10	26,90 €	8,20 €
<b>Grauburgunder</b>		
Weingut Schwarztrauber, Pfalz DE-ÖKO-006	16,90 €	5,20 €
<b>Riesling</b>		
Weingut Schwarztrauber, Pfalz DE-ÖKO-006	16,90 €	5,20 €

## BIO SEKT - CRÉMANT

<b>Sekt VivoLoVin - Piccolo</b> DE-ÖKO-007	0,2l	5,00 €
<b>Crémant D'Alsace</b> , ungeschwefelt FR-BIO-01	0,75l	18,60 €

## APERITIFS UND DIGESTIFS

<b>Sherry Medium</b>	2 cl	3,00 €
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	3,00 €
<b>Aquavit</b>	2 cl	3,60 €
<b>Helbing</b>	2 cl	3,60 €
<b>Sambuca</b>	2 cl	3,60 €



Unsere Flaschenweine, Basmati-Vollkornreis (DE-ÖKÖ-003), Brötchen (DE-ÖKÖ-001), Essig (DE-ÖKÖ-003) u. andere haben wir als Bio-Produkte gemäß VO (EG) 834/2007 eingekauft.

Stand: 20.04.2021



**Besuchen Sie unseren Onlineshop!**  
[www.atlantik-fisch.de](http://www.atlantik-fisch.de)

**Wir liefern bundesweit über Nacht in jeden Ort.**

**Folgen Sie uns!**  
 @atlantikfischhamburg



**ATLANTIK FISCH Inh. Klaus Pasche e.K.**  
 Große Elbstraße 139, 22767 Hamburg  
 Tel: 040 391123, Fax: 040 3906215  
 E-mail: mail@atlantik-fisch.de



## **Öffnungszeiten**

Mo - Fr 6.00 Uhr bis 16.00 Uhr  
 Sa 7.00 Uhr bis 16.00 Uhr  
 (warme Küche 11.00 Uhr bis 15.30 Uhr)

# BistrOcean SPEISEN

- alle Gerichte auch zum Mitnehmen -

## FRÜHSTÜCK

**Nordseekrabbenfleisch<sup>2, B</sup> mit Rührei<sup>C</sup>,** 16,50 €  
Rusti-Brötchen und Butter

## AUSTERN

Austern sind nicht nur lecker sondern auch sehr gesund. Sie sind reich an Mineralien und Vitaminen und stärken unser Immunsystem. pro Stk.

**Donegal Felsenaustern<sup>N</sup>** 2,90 €  
aus Irlands entlegenem Nordwesten

**Wilde Austern<sup>N</sup> „Belon“, „Imperial“** ab 3,40 €  
Niederlande (Oktober - April)

## VORSPEISEN - SUPPEN - SPEZIALITÄTEN

**ATLANTIK-Teller** 18,60 €  
mit Flusskrebbsfleisch<sup>2, B</sup> Nordseekrabbenfleisch<sup>2, B</sup>  
Tiefseegarnelen<sup>2, B</sup>, Matjesfilet<sup>D</sup>, Bratheringsfilet<sup>2, D</sup>  
und Bismarckheringsfilet<sup>2, D</sup>, Meeresfrüchte<sup>N</sup>, Cock-  
tailsauce, auf gemischtem Salat angerichtet

**Gelbflossen-Thunfisch-Carpaccio<sup>D, F</sup>** 17,20 €  
mit herzhaftem Wakame-Algensalat, Asia-  
Hausdressing<sup>1, 2, 3</sup>, Wasabi und Rusti-Brötchen

**Hummer-Suppe<sup>B, G, A, 6</sup> mit Rusti-Brötchen**

klein	14,50 €	groß	16,90 €
-------	---------	------	---------

**Fisch-Suppe<sup>D, G, A, 6</sup> mit Rusti-Brötchen**

klein	11,50 €	groß	13,50 €
-------	---------	------	---------

**Bouillabaisse<sup>A, B, D, C, F, G, I, J, W</sup> mit Rusti-Brötchen** 13,90 €

## FISCHPLATTE

mit vier verschiedenen Fischfilets<sup>A, D</sup>,  
Riesengarnelen<sup>B</sup>, Sauce und buntem Salat<sup>1, 2, 3</sup>

1 Person	24,90 €
2 Personen	37,90 €

Zusatzstoffe: <sup>1</sup> Farbstoff, <sup>2</sup> Konservierungsstoffe, <sup>3</sup> Antioxidationsmittel, <sup>4</sup> Süßungsmittel,  
<sup>5</sup> koffeinhaltig, <sup>6</sup> Weinbrand, <sup>7</sup> Festigungsmittel.

## HAUPTGERICHTE

mit einer Beilage nach Wahl

**Frikadellen<sup>A, D</sup> (Kabeljau)** 9,90 €

**Backfisch<sup>A</sup> (Seelachs)** 11,40 €

**Seelachsfilet<sup>A, D</sup>** 11,90 €

**Doraden oder Wolfsbarschfilet<sup>A, D</sup>** 12,20 €

**Paella<sup>B, N</sup>**  
nach Art des Hauses mit Salatbeilage 12,40 €

**Zanderfilet<sup>A, D</sup>** 12,50 €

**Lachsfilet<sup>A, D</sup>** 12,80 €

**Thunfischragout „pikant“<sup>A, 1, 2, 3, 4</sup>** 13,20 €

**Bismarckheringfilets „hausgemacht“<sup>D, 4</sup>** 13,80 €

**Bratheringfilets „hausgemacht“<sup>A, D, 4</sup>** 13,80 €

**Bunter Salat mit gebratenem Thunfisch<sup>D, C</sup>** 13,80 €

**Rotbarschfilet Nordostatlantik<sup>A, D</sup>** 13,60 €

**Steinbeißerfilet<sup>A, D</sup>** 13,90 €

**Matjesfilets „Hausfrauen Art“<sup>D, J, C, G</sup>** 14,80 €

**Hamburger Pannfisch mit Senfsauce<sup>A, D, J, L</sup>** 15,80 €

**Kabeljaufilet<sup>A, D</sup>** 15,90 €

**Yellowfin Thunfischfilet<sup>A</sup>** 16,50 €

**Seeteufelfilet Nordostatlantik<sup>A, D</sup>** 16,90 €

**Räucheraalfilet<sup>D</sup> mit Rührei<sup>C</sup>** 17,40 €

**Norseekrabbenfleisch<sup>B, 2</sup>** 17,50 €

## BEILAGEN

Bratkartoffeln<sup>7</sup>, Salzkartoffeln<sup>7</sup>, Kartoffelsalat<sup>J, 2</sup> 3,60 €

Basmati Vollkornreis 3,40 €

Frisches Gemüse, je nach Saison 4,40 €

Bunter Salat mit Vinaigrette<sup>1, 2, 3, A, C, G, I, J</sup> 3,90 €

## EXTRAS

Rusti-Brötchen<sup>A</sup> 0,80 €

Cocktailsauce, Remoulade, Knoblauchsauce<sup>1, 2, 3, C, G, J</sup> 1,20 €

## KRUSTEN- UND SCHALENTIERE



**Königskrabbenbeine<sup>B</sup> gekocht 100 g**  
mit Cocktailsauce<sup>6</sup> und Rusti-Brötchen  
*Darüber hinaus je 100 g 7,90 €* 16,80 €

**Hummer<sup>B</sup> ganz ca. 800 g**  
mit Cocktailsauce<sup>6</sup> und Rusti-Brötchen 49,80 €

**Halber Hummer<sup>B</sup> ca. 500 g**  
mit Cocktailsauce<sup>6</sup> und Rusti-Brötchen 28,40 €

**Hummerfleisch<sup>B</sup> per 100 g**  
mit Cocktailsauce<sup>6</sup> und Rusti-Brötchen 19,80 €

**Flusskrebse<sup>B</sup> ganz**  
mit Cocktailsauce<sup>6</sup> und Rusti-Brötchen 18,80 €

**Flusskrebbsfleisch<sup>B</sup>**  
mit Cocktailsauce<sup>6</sup> und Rusti-Brötchen 15,90 €

**Riesengarnelen-Teller<sup>B</sup>**  
mit verschiedenen Saucen und Rusti-Brötchen 17,90 €

## MUSCHELN und SCHNECKEN



**Miesmuscheln „Hamburger Fischmarkt Art“<sup>N, J</sup>**  
mit Knoblauchsauce und Rusti-Brötchen

klein	11,50 €	groß	14,50 €
-------	---------	------	---------

**Jakobsmuschelfleisch<sup>N, 2, 3</sup> (Scallops)**  
auf buntem Salat und Rusti-Brötchen 16,90 €

**Wellhornschnecken<sup>N</sup> (französisch Bulots)**  
gekocht mit feiner Sauce<sup>1, 2, 3</sup> und Rusti-Brötchen 17,50 €

## Palourdes, Herzmuscheln, Mandelmuscheln, Sandklaffmuscheln und Meerscheide<sup>N</sup>

(je nach Verfügbarkeit)  
gekocht in Weißweinsauce mit Rusti-Brötchen  
17,50 €

Übrig gebliebene Speisen verpacken wir Ihnen gern zur  
Mitnahme für € 2,00 per Verpackung.

ALLERGENE: <sup>A</sup>Weizen (Gluten), <sup>B</sup>Krebstiere, <sup>C</sup>Eier, <sup>D</sup>Fisch, <sup>E</sup>Erdnüsse, <sup>F</sup>Sojabohnen, <sup>G</sup>Milch,  
<sup>H</sup>Schalenfrüchte, <sup>I</sup>Sellerie, <sup>J</sup>Senf, <sup>K</sup>Sesam, <sup>L</sup>Schwefeldioxid, <sup>M</sup>Lupinen, <sup>N</sup>Weichtiere  
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Mitarbeiter