

KALTGETRÄNKE

alle Preise in Euro:

Mineralwasser	0,25 l	2,90
mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	5,80
Apfelsaft	0,2 l	3,20
Orangensaft	0,2 l	3,20
Coca Cola, Coca Cola Zero		
Fanta, Sprite, Mezzo Mix ^{1,2,3,4,5}	0,2 l	3,20
Apfelsaftschorle	0,25 l	3,90
Johannisbeerschorle	0,25 l	3,90
Rhabarbersaftschorle	0,25 l	3,90

HEIßGETRÄNKE

Kaffee frisch gemahlen	0,2 l	2,90
Cappuccino, Latte Macchiato		
Café au Lait	0,2 l	3,50
Espresso, Espresso Macchiato	2,5 cl	2,90
Heiße Schokolade	0,2 l	2,90
Tee (verschiedene Sorten)	0,2 l	2,90

BIERE

Flensburger	0,33 l	4,40
Flensburger alkoholfrei	0,33 l	4,40
Alsterwasser (Astra Kiezmische)	0,33 l	4,40
Jever	0,33 l	4,40
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	4,40
Hefeweizen	0,5 l	5,90
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,90

WEINE

alle Preise in Euro:

Bio als ganze Flaschen	0,75L	0,2L
<u>Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz:</u>		
Hauswein		
Weißwein (Rivera)	20,70	6,90
Roséwein (trocken)	21,60	7,20
Pinot Noir	28,20	9,40
Grauburgunder	24,60	8,20
Riesling	22,80	7,60
Auxerrois	22,50	7,50
Chardonnay	26,90	8,90
Gelber Muskateller	26,90	8,90
Muscaris (süß)	25,90	8,50
Sancerre	32,70	10,90
Frankreich (bio)		
Sauvignon		
Touraine Val de Loire, Frankreich (bio)	28,20	9,40
Petit Chablis		
Domaine Philippe Goulley (bio)	39,90	13,50
Weinschorle		5,90
<u>SEKT - CRÉMANT</u>		
Sekt VivoLoVin - Piccolo (bio)	0,2 l	7,80
Crémant D'Alsace , ungeschwefelt (bio)	0,75 l	39,90
<u>APERITIFS UND DIGESTIFS</u>		
Sherry Medium	2 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	4,50
Aquavit	2 cl	4,75
Helbing	2 cl	4,75
Sambuca	2 cl	4,75



Unsere Flaschenweine und Brötchen haben
wir als BIO-Produkte gemäß
VO (EG) 834/2007 eingekauft.



Besucht unseren Onlineshop:
www.atlantik-fisch.de

Bundesweit über Nacht erhaltet ihr unsere Ware !
Folgt uns auf Instagram @atlantikfischhamburg
ATLANTIK FISCH & Meer GmbH
Große Elbstraße 139, 22767 Hamburg
HADAG-Fähre Linie 61 und 62: Dockland
BUS Linie 111: Cruise Center Altona
500m zu Fuß vom Bahnhof Königstraße
Tel: 040 391123, mail@atlantik-fisch.de
Stand Oktober 2025



Öffnungszeiten

Mo - Sa 8:00 Uhr bis 16:00 Uhr

(warme Küche 11:00 Uhr bis 15:30 Uhr)

BistrOceaN SPEISEN

- alle Gerichte auch zum Mitnehmen -

FRÜHSTÜCK (bis 12 Uhr)

alle Preise in Euro:

Nordseekrabbenfleisch^{2, B} mit Rührei^C, Rusti-Brötchen und Butter 22,50

Räucheraalfilet^D mit Rührei^C, Rusti-Brötchen und Butter 23,90

AUSTERN

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

Donegal Felsenaustern^N
aus Irlands entlegenem Nordwesten 4,30

Wilde Austern^N „Belon“
Niederlande (Oktober - April) ab 4,80

VORSPEISEN - SUPPEN - SPEZIALITÄTEN

ATLANTIK-Teller 23,50
mit Flusskrebsfleisch^{2, B} Nordseekrabbenfleisch^{2, B}
Tiefseegarnelen^{2, B}, Matjesfilet^D, Bratheringsfilet^{2, D}
und Bismarckheringsfilet^{2, D}, Meeresfrüchte^N, Cock-
tailsauce, auf gemischtem Salat angerichtet

Gelbflossen-Thunfisch-Carpaccio^{D, F} 24,50
mit herzhaftem Wakame-Algensalat, Asia-
Hausdressing^{1, 2, 3}, Wasabi und Rusti-Brötchen

Hummer-Suppe^{B, G, A, 6} (Suppen mit Rusti-Brötchen)
klein 18,70 groß 29,90

Fisch-Suppe^{D, G, A, 6} oder Bouillabaisse^{A, B, C, D, F, G, I, J, W}
klein 14,50 groß 22,80

FISCHPLATTE

mit vier verschiedenen Fischfilets^{A, D},
Riesengarnelen^B, Sauce und buntem Salat^{1, 2, 3}

1 Person 33,90

2 Personen 62,50

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

HAUPTGERICHTE

mit einer Beilage nach Wahl

Frikadellen^{A, D} (Kabeljau) 13,90

Backfisch^A (Seelachs) 15,50

Seelachsfilet^{A, D} 15,90

Doraden oder Wolfsbarschfilet^{A, D} 19,90

Paella^{B, N} nach Art des Hauses mit Salatbeilage 16,90

Zanderfilet^{A, D} 16,90

Lachsfilet^{A, D} 18,50

Thunfischragout „pikant“^{A, 1, 2, 3, 4} 14,90

Bismarckheringfilets „hausgemacht“^{D, 4} 16,90

Bratheringfilets „hausgemacht“^{A, D, 4} 16,90

Bunter Salat mit gebratenem Thunfisch^{D, C} 19,90

Rotbarschfilet Nordostatlantik^{A, D} 18,90

Steinbeißerfilet^{A, D} 19,90

Matjesfilets „Hausfrauen Art“^{D, J, C, G} 17,50

Hamburger Pannfisch mit Senfsauce^{A, D, J, L} 21,90

Kabeljaufilet^{A, D} 19,90

Yellowfin Thunfischfilet^A 22,90

Seeteufelfilet Nordostatlantik^{A, D} 25,90

Scholle^{A, D} 26,50

Dorade oder Wolfsbarsch, ganz^{A, D} 19,90

Kinderteller mit Backfisch^A (Seelachs) 11,50

- mit Frikadellen^{A, D} (Kabeljau) 10,50

BEILAGEN

Bratkartoffeln⁷, Salzkartoffeln⁷, Kartoffelsalat^{J, 2} 5,90

Basmatireis 4,80

Frisches Gemüse, je nach Saison 5,40

Bunter Salat mit Vinaigrette^{1, 2, 3, A, C, G, I, J} 5,90

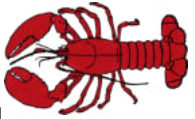
EXTRAS

Rusti-Brötchen^A 0,99

Cocktailsauce, Remoulade, Knoblauchsauce^{1, 2, 3, C, G, J} 2,10

In Euro

KRUSTEN- UND SCHALENTIERE



Königskrabbenbeine^B gekocht je 100 g
mit Cocktailsauce⁶ und Rusti-Brötchen 19,90

Hummer^B ganz ca. 800 g
mit Cocktailsauce⁶ und Rusti-Brötchen 79,50

Halber Hummer^B ca. 500 g
mit Cocktailsauce⁶ und Rusti-Brötchen 49,50

Hummerfleisch^B per 100 g
mit Cocktailsauce⁶ und Rusti-Brötchen 29,80

Flusskrebse^B ganz je nach Jahreszeit
mit Cocktailsauce⁶ und Rusti-Brötchen 27,90

Flusskrebsfleisch^B
mit Cocktailsauce⁶ und Rusti-Brötchen 19,50

Garnelen-Teller^B / „Scampi“
mit verschiedenen Saucen und Rusti-Brötchen 27,50

Nudeln mit Hummerfleisch^B
und Hummersauce^{A, B, G, D, 6} 29,90

Nudeln mit Lachs^{A, D}
und Hummersauce^{A, B, G, D, 6} 20,95

Nordseekrabbenfleisch^{D, 6}
mit einer Beilage nach Wahl 22,90

MUSCHELN und SCHNECKEN

Miesmuscheln „Hamburger Fischmarkt Art“^{N, J}
mit Knoblauchsauce und Rusti-Brötchen
klein 16,90 groß 24,90

Jakobsmuschelfleisch^{N, 2, 3} („Scallops“)
auf buntem Salat und Rusti-Brötchen 26,50

Wellhornschnecken^N (französisch „Bulots“)
gekocht mit feiner Sauce^{1, 2, 3} und Rusti-Brötchen 19,60

**Palourdes, Herzmuscheln, Mandelmuscheln,
Sandklaffmuscheln ODER Meerscheide^N**

- je nach Verfügbarkeit eine Sorte -
gekocht in Weißweinsauce mit Rusti-Brötchen Euro 31,50

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

BistrOceaN **BEVERAGES**

SOFTDRINKS

all prices in Euro:

Mineralwater	0,25 l	2,90
sparkling / non sparkling	0,75 l	5,80
Apple Juice	0,2 l	3,20
Orange Juice	0,2 l	3,20
Coca Cola, Coca Cola Zero		
Fanta, Sprite, Mezzo Mix ^{1,2,3,4,5}	0,2 l	3,20
Apple Spritzer	0,25 l	3,90
Currant Spritzer	0,25 l	3,90
Rhubarb Spritzer	0,25 l	3,90

HOT DRINKS

Coffee freshly ground	0,2 l	2,90
Cappuccino, Latte Macchiato		
Café au Lait	0,2 l	3,50
Espresso, Espresso Macchiato	2,5 cl	2,90
Hot Chocolate	0,2 l	2,90
Tea (assorted variety)	0,2 l	2,90

BEERS

Flensburger	0,33 l	4,40
Flensburger, non alcoholic	0,33 l	4,40
Alsterwasser (Astra Kiezmische)	0,33 l	4,40
Pils	0,33 l	4,40
Pils, non alcoholic	0,33 l	4,40
Yeast wheat beer	0,5 l	5,90
Yeast wheat beer, non alcoholic	0,5 l	5,90

WINES

all prices in Euro:

From organic vineyards	0,75L	0,2L
<i>Winery Schwarztrauber:</i>		
House wine		
White wine (Rivera)	20,70	6,90
Rosé wine (dry)	21,60	7,20
Pinot Noir (red)	28,20	9,40
Grauburgunder	24,60	8,20
Riesling	22,80	7,60
Auxerrois	22,50	7,50
Chardonnay	26,90	8,90
Gelber Muskateller	26,90	8,90
Muscaris (sweet)	25,90	8,50
Sancerre	32,70	10,90
France		
Sauvignon		
Touraine Val de Loire, France	28,20	9,40
Petit Chablis		
Domaine Philippe Goulley	39,90	13,50
Wine Spritzer		5,90
<u>SPARKLING WINES</u>		
Sekt VivoLoVin - Piccolo	0,2 l	7,80
Crémant D'Alsace, unsulfured	0,75 l	39,90
<u>APERITIFS & DIGESTIFS</u>		
Sherry Medium	2 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	4,50
Aquavit	2 cl	4,75
Helbing	2 cl	4,75
Sambuca	2 cl	4,75



Our wine and bread rolls are bought as organic products according to VO (EG) 834/2007

BistrOceaN



Shop our products online:
www.atlantik-fisch.de

We deliver overnight throughout all Germany !
Follow us on Instagram @atlantikfischhamburg
ATLANTIK FISCH & Meer GmbH
Große Elbstraße 139
22767 Hamburg
Tel: +4940 391123
mail@atlantik-fisch.de



October 2025

Opening Hours

Mo - Sa 8:00 a.m. - 4:00 p.m.
(hot kitchen 11:00 a.m. - 3:30 p.m.)

BistrOcean DISHES

- all dishes also for take away -

BREAKFAST (until 12:00 noon) all prices in Euro:

North Sea Shrimp^{2, B} with scrambled eggs^C,
bread roll and butter 22,50

Smoked Eel Filet^D with scrambled eggs^C,
bread roll and butter 23,90

Oysters

Oysters are not only delicious but also very healthy. They are rich in minerals and vitamins. pro Stk.

Donegal oysters^N
From Irland's remote northwest 4,30

Wild oysters^N „Belon“
Netherlands (October - April) from 4,80

STARTERS - SOUPS - SPECIALITIES

ATLANTIK-platter 23,50
With crayfish^{2, B} North Sea shrimps^{2, B}
Deepwater prawns^{2, B}, Dutch matjes herring^D, fried-
herring^{2, D} and Bismarck herring^{2, D}, seafood mix^N,
cocktail sauce, served on a bed of mixed greens

Yellowfin-tuna-carpaccio^{D, F} 24,50
with a zesty seaweed salad (wakame)^{1, 2, 3}, wasabi
and bread roll

Lobster soup^{B, G, A, 6} with bread roll
small 18,70 large 29,90

Fish soup^{D, G, A, 6} or Bouillabaisse^{A, B, C, D, F, G, I, J, W}
small 14,50 large 22,80

MAIN COURSES

with a side of your choice

Fish cakes^{A, D} (codfish) 13,90

Fried fish^A (saith fillet) 15,50

Saith fillet^{A, D} 15,90

Sea bream or sea bass fillet^{A, D} 19,90

Paella^{B, N} homemade with side salad 16,90

Pikeperch fillet^{A, D} 16,90

Salmon fillet^{A, D} 18,50

Tuna ragout „spicy“^{A, 1, 2, 3, 4} 14,90

Bismarck herring fillets „homemade“^{D, 4} 16,90

Fried herring fillets „homemade“^{A, D, 4} 16,90

Mixed salad with seared tuna^{D, C} 19,90

Redfish fillet^{A, D} 18,90

Spined loach fillet^{A, D} 19,90

Dutch matjes herring fillets^{D, J, C, G} 17,50

„Hamburg Pannfisch“ with mustard sauce^{A, D, J, L} 21,90

Codfish fillet^{A, D} 19,90

Yellowfin tuna fillet^A 22,90

Monkfish fillet^{A, D} 25,90

Plaice^{A, D} 26,50

Sea bream or sea bass, whole^{A, D} 19,90

Kids menu with fried fish^A (saith fillet) 11,50

- with fish cakes^{A, D} (Kabeljau) 10,50

SIDES

Fried potatoes⁷, boiled potatoes⁷, potato salad^{J, 2} 5,90

Basmati rice 4,80

Fresh saisonal vegetables 5,40

Mixed salad with vinaigrette^{1, 2, 3, A, C, G, I, J} 5,90

EXTRAS

Bread roll^A 0,99

Cocktail sauce, remoulade, garlic sauce^{1, 2, 3, C, G, J} 2,10

CRUSTACEANS AND SHELLFISH



King crab legs^B cooked, per 100g
with cocktail sauce⁶ and bread roll 19,90

Lobster^B whole ca. 800 g
with cocktail sauce⁶ and bread roll 79,50

Half Lobster^B ca. 500 g
with cocktail sauce⁶ and bread roll 49,50

Lobster meat^B per 100 g
with cocktail sauce⁶ and bread roll 29,80

Crayfish^B freshly cooked
with cocktail sauce⁶ and bread roll 27,90

Crayfish meat^B
with cocktail sauce⁶ and bread roll 19,50

King prawns^B
with various sauces and bread roll 27,50

Pasta with lobster meat^B
and lobster sauce^{A, B, G, D, 6} 29,90

Pasta with salmon^{A, D}
and lobster sauce^{A, B, G, D, 6} 20,95

North sea shrimps^{D, 6}
with a side of your choice 22,90

MUSSELS

Fresh mussel „Hamburg Fish Market Style“^{N, J}
with garlic sauce and bread roll
small 16,90 large 24,90

Scallop meat^{N, 2, 3}
served on a bed of mixed greens and bread roll 26,50

Whelks^N (fr. „Bulots“)
Boiled in a special sauce^{1, 2, 3} and bread roll 19,60



**Palourdes, Cockles, Almond Mussel,
Clams OR Razor Clams^N**
- one variety, subjects to availability-
Boiled in wine sauce with bread roll Euro 31,50

Fish-Platter
With four different fish fillets^{A, D},
king prawns^B, dipping sauce and a side salat^{1, 2, 3}

1 person 33,90

2 persons 62,50

Additives: ¹ coloring, ² preservatives, ³ antioxidant, ⁴ sweetener,
⁵ caffeinated, ⁶ brandy, ⁷ firming agent.

ALLERGENES: ^A Wheat (gluten), ^B Crustaceans, ^C Eggs, ^D Fish, ^E Peanuts, ^F Soybeans, ^G Milk,
^H Nuts, ^I Celery, ^J Mustard, ^K Sesame Seeds, ^L Sulfur Dioxide, ^M Lupins, ^N Mollusks
If you have any questions, please contact our staff