

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
Alsterwasser (Astra Kiezmische)	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 „trocken“

alle Preise in Euro:

Bio als ganze Flaschen	0,75L	0,2L
Weinschorle		5,90
Hauswein		
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz		
Weißwein (Rivera)	20,70	6,90
Rotwein, Roséwein (trocken)	21,60	7,20
Sancerre, Frankreich (bio)	32,70	10,90
Sauvignon		
Touraine Val de Loire, Frankreich (bio)	28,20	9,40
Petit Chablis		
Domaine Philippe Goulley (bio)	39,90	13,50
Grauburgunder		
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz	24,60	8,20
Riesling		
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz	22,80	7,60
Auxerrois		
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz	22,50	7,50

SEKT - CRÉMANT

Sekt VivoLoVin - Piccolo (bio)	0,2 l	7,80
Crémant D'Alsace, ungeschwefelt (bio)	0,75 l	36,90

APERITIFS UND DIGESTIFS

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, Basmati-Vollkornreis, Brötchen, Olivenöl, Essig u. andere 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 Februar 2025



Öffnungszeiten

Mo - 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

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 23,50

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^N
aus Irlands entlegenem Nordwesten 4,30

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

VORSPEISEN - SUPPEN - SPEZIALITÄTEN

ATLANTIK-Teller 22,90
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} 23,90
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} 18,90

Paella^{B,N}
nach Art des Hauses mit Salatbeilage 16,50

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} 19,50

Rotbarschfilet Nordostatlantik^{A,D} 18,50

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} 25,50

Scholle^{A,D} 26,50

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

BEILAGEN

Bratkartoffeln⁷, Salzkartoffeln⁷, Kartoffelsalat^{J,2} 5,50

Basmati Vollkornreis 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 75,90

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

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

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

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

Nordseekrabbenfleisch^{D,6}
mit einer Beilage nach Wahl 22,50

MUSCHELN und SCHNECKEN

Miesmuscheln „Hamburger Fischmarkt Art“^{N,J}
mit Knoblauchsauce und Rusti-Brötchen
klein 14,90 groß 22,70

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 -
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 Sesamsamen, ^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, Moccacino	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
Alsterwasser (Astra Kiezmische)	0,33 l	4,40
Pils, non alcoholic	0,33 l	4,40
Yeast wheat beer	0,5 l	5,90
Yeast wheat bear, non alcoholic	0,5 l	5,90

WINES „dry“

From organic vineyards

all prices in Euro:

0,75L 0,2L

White wine spritzer		5,90
House wine		
Winery Schwarztrauber		
White wine (Rivera)	20,70	6,90
Red or Rosé wine	21,60	7,20
Sancerre, France	32,70	10,90
Sauvignon		
Touraine Val de Loire, France	28,20	9,40
Petit Chablis		
Domaine Philippe Goulley	39,90	13,50
Pinot Gris		
Winery Schwarztrauber	24,60	8,20
Riesling		
Winery Schwarztrauber	22,80	7,60
Auxerrois		
Winery Schwarztrauber	22,50	7,50

SPARKLING WINES

Sekt VivoLoVin - Piccolo	0,2 l	7,80
Crémant D'Alsace, unsulfured	0,75 l	36,90

APERITIFS & DIGESTIFS

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, Basmati whole grain rice ,
bread rolls and vinegar 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
Gr. Elbstr. 139,
22767 Hamburg
Tel: +4940 391123
E-mail: mail@atlantik-fisch.de



Feb 2025

Opening Hours

Mo - Sat 7:00 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

all prices in Euro:

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

Smoked Eel Filet, ^{2, B} with scrambled eggs ^C
bread roll and butter 23,50

OYSTERS

Delicious and great health benefits: rich in minerals and vitamins to
strengthen our immune system pro Stk.

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

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

STARTERS — SOUPS — SPECIALITIES

ATLANTIK-platter 22,90
with crayfish^{2, B} North Sea grown shrimps^{2, B}
deepwater prawns^{2, B}, Dutch Matjes herring^D, fried
herring^{2,D} and Bismarck herring^{2,D}, seafood mix^N,
cocktailsauce, served cold with salad

Yellowfin-tuna-carpaccio^{D,F} 23,90
with a zesty seaweed salad (wakame), asian dres-
sing^{1,2,3}, wasabi and bread roll

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

Fish soup ^{B,G,A,6} with bread roll
small 14,50 large 22,80

FISH-PLATTER

with four different fish fillets ^{A,D},
king prawns^B, dipping sauce and a side salad^{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.

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} 18,90

Paella ^{B,N}
homemade with side salad 16,50

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 ^C 19,50

Redfish fillet^{A,D} 18,50

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} 25,50

Plaice ^{A,D} 26,50

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

SIDES

Fried potatoes⁷, **boiled potatoes**⁷, **potato salad**^{J,2} 5,50

Basmati whole grain rice 4,80

Fresh saisonal vegetables 5,40

Side 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

in Euro

CRUSTACEANS AND SHELLFISH



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

Lobster^B ca. 800 g
with cocktail sauce⁶ and bread roll 75,90

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

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

King prawns^B
with cocktail sauce⁶ and bread roll 27,50

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

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

North Sea shrimps^{2,B}
with cocktail sauce⁶ and bread roll 22,50

MUSSELS

Fresh mussels „Hamburg Fish Market Style“ ^{N,J}
with garlic sauce and bread roll
small 14,90 large 22,70

Scallop meat^{N,2,3}
served on mixed salad with bread roll 26,50

Whelks^N (fr. Bulots)
boiled in a special sauce^{1,2,3} with bread roll 19,60



**Palourdes, Cockles, Almond Mussel, Clams
or Razor Clams**^N

(depending on availability)
boiled in white wine sauce with bread roll, Euro 31,50

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