

KALTGETRÄNKE

alle Preise in Euro:

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,5 l	2,90
	1 l	4,90
Apfelsaft	0,2 l	2,90
Orangensaft	0,2 l	2,90
Coca Cola, Coca Cola Light Fanta, Sprite, Mezzo Mix ^{1,2,3,4,5}	0,2 l	2,60
Bionade (Holunder)	0,33 l	3,90
Apfelsaftschorle	0,33 l	3,90
Rhabarbersaftschorle	0,33 l	3,90

HEIßGETRÄNKE

Kaffee frisch gemahlen	0,2 l	2,20
Cappuccino, Latte Macchiato Café au Lait, Moccacino	0,2 l	2,20
Espresso, Espresso Macchiato	2,5 cl	2,00
Heiße Schokolade	0,2 l	2,20
Tee (verschiedene Sorten)	0,2 l	2,20

BIERE

Flensburger	0,33 l	3,90
Alsterwasser, Astra Kiezmische	0,33 l	3,90
Pils, alkoholfrei	0,33 l	3,90
Hefeweizen	0,5 l	5,20
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,20

Glühwein

Nürnberger Glühwein	0,1 l	2,00
----------------------------	-------	------

WEINE „trocken“

Bio als ganze Flaschen	0,75L	0,2L
Weinschorle		4,80
Hauswein Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz		
Weißwein (Rivera)	18,60	6,20
Rotwein, Roséwein (trocken)	19,20	6,40
Sancerre, Frankreich (bio)	29,70	9,90
Sauvignon Touraine Val de Loire, Frankreich (bio)	25,50	8,50
Petit Chablis Domaine Philippe Goulley (bio)	35,70	11,90
Grauburgunder Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz	21,90	7,30
Riesling Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz	20,10	6,70
Auxerrois Bioland-Weingut Schwarztrauber, Pfalz	19,80	6,60

SEKT - CRÉMANT

Sekt VivoLoVin - Piccolo (bio)	0,2 l	6,80
Crémant D'Alsace, ungeschwefelt (bio)	0,75 l	33,90

APERITIFS UND DIGESTIFS

Sherry Medium	2 cl	3,90
Fernet Branca	2 cl	3,90
Aquavit	2 cl	4,20
Helbing	2 cl	4,20
Sambuca	2 cl	4,20



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

Wir liefern bundesweit über Nacht an jeden Ort.

Folgt uns ;-) @atlantikfischhamburg

ATLANTIK FISCH Klaus Pasche e.K.

Große Elbstraße 139, 22767 Hamburg

HADAG-Fähre Linie 61 und 62: Dockland

BUS Linie 111: Cruise Center Altona

1000 Meter zu Fuß vom Bahnhof Altona

Tel: 040 391123, Fax: 040 370 83 030

E-mail: mail@atlantik-fisch.de

Stand 15.11.2023



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

alle Preise in Euro:

Nordseekrabbenfleisch^{2, B} mit Rührei^C, Rusti-Brötchen und Butter 18,70

Räucheraalfilet^D mit Rührei^C, Rusti-Brötchen und Butter 19,70

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 3,80
aus Irlands entlegenem Nordwesten

Wilde Austern^N „Belon“ ab 4,20
Niederlande (Oktober - April)

VORSPEISEN - SUPPEN - SPEZIALITÄTEN

ATLANTIK-Teller 19,90
mit Flusskrebbsfleisch^{2, B} Nordseekrabbenfleisch^{2, B} Tiefseegarnelen^{2, B}, Matjesfilet^D, Bratheringsfilet^{2, D} und Bismarckheringsfilet^{2, D}, Meeresfrüchte^N, Cocktailsauce, auf gemischtem Salat angerichtet

Gelbflossen-Thunfisch-Carpaccio^{D, F} 19,90
mit herzhaftem Wakame-Algensalat, Asia-Hausdressing^{1, 2, 3}, Wasabi und Rusti-Brötchen

Hummer-Suppe^{B, G, A, 6} (Suppen mit Rusti-Brötchen)
klein 15,90 groß 28,60

Fisch-Suppe^{D, G, A, 6} oder Bouillabaisse^{A, B, C, D, F, G, I, J, W}
klein 12,50 groß 18,80

FISCHPLATTE

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

1 Person 28,90
2 Personen 54,90

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) 11,90

Backfisch^A (Seelachs) 13,50

Seelachsfilet^{A, D} 14,70

Doraden oder Wolfsbarschfilet^{A, D} 14,80

Paella^{B, N} 14,60
nach Art des Hauses mit Salatbeilage

Zanderfilet^{A, D} 14,50

Lachsfilet^{A, D} 16,30

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

Bismarckheringfilets „hausgemacht“^{D, 4} 15,30

Bratheringfilets „hausgemacht“^{A, D, 4} 15,30

Bunter Salat mit gebratenem Thunfisch^{D, C} 17,50

Rotbarschfilet Nordostatlantik^{A, D} 16,80

Steinbeißerfilet^{A, D} 17,90

Matjesfilets „Hausfrauen Art“^{D, J, C, G} 15,80

Hamburger Pannfisch mit Senfsauce^{A, D, J, L} 18,90

Kabeljaufilet^{A, D} 18,90

Yellowfin Thunfischfilet^A 19,90

Seeteufelfilet Nordostatlantik^{A, D} 21,90

Scholle^{A, D} 22,90

Dorade oder Wolfsbarsch, ganz^{A, D} 16,70

BEILAGEN

Bratkartoffeln⁷, Salzkartoffeln⁷, Kartoffelsalat^{J, 2} 4,80

Basmati Vollkornreis 4,20

Frisches Gemüse, je nach Saison 5,30

Bunter Salat mit Vinaigrette^{1, 2, 3, A, C, G, I, J} 5,30

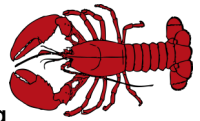
EXTRAS

Rusti-Brötchen^A 0,90

Cocktailsauce, Remoulade, Knoblauchsauce^{1, 2, 3, C, G, J} 1,90

In Euro

KRUSTEN- UND SCHALENTIERE



Königskrabbenbeine^B gekocht je 100 g mit Cocktailsauce⁶ und Rusti-Brötchen 17,40

Hummer^B ganz ca. 800 g mit Cocktailsauce⁶ und Rusti-Brötchen 69,90

Halber Hummer^B ca. 500 g mit Cocktailsauce⁶ und Rusti-Brötchen 43,90

Hummerfleisch^B per 100 g mit Cocktailsauce⁶ und Rusti-Brötchen 25,80

Flusskrebse^B ganz je nach Jahreszeit mit Cocktailsauce⁶ und Rusti-Brötchen 23,50

Flusskrebbsfleisch^B mit Cocktailsauce⁶ und Rusti-Brötchen 16,90

Riesengarnelen-Teller^B mit verschiedenen Saucen und Rusti-Brötchen 24,30

Nudeln mit Hummerfleisch und Hummersauce^{A, B, G, D, 6} 26,90

Nudeln mit Lachs und Hummersauce^{A, B, G, D, 6} 18,50

Nordseekrabbenfleisch^{D, 6} mit Cocktailsauce⁶ und Rusti-Brötchen 18,50

MUSCHELN und SCHNECKEN

Miesmuscheln „Hamburger Fischmarkt Art“^{N, J} mit Knoblauchsauce und Rusti-Brötchen
klein 13,40 groß 19,50

Jakobsmuschelfleisch^{N, 2, 3} (Scallops) auf buntem Salat und Rusti-Brötchen 22,50

Wellhornschnecken^N (französisch Bulots) gekocht mit feiner Sauce^{1, 2, 3} und Rusti-Brötchen 19,50



Palourdes, Herzmuscheln, Mandelmuscheln, Sandklaffmuscheln ODER Meerscheide^N

- je nach Verfügbarkeit -
gekocht in Weißweinsauce mit Rusti-Brötchen Euro 27,70

Übrig gebliebene Speisen verpackt zur Mitnahme: Euro 1

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