

KALTGETRÄNKE

alle Preise in Euro:

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,5 l	3,20
	1 l	5,50
Apfelsaft	0,2 l	3,20
Orangensaft	0,2 l	3,20
Coca Cola, Coca Cola Light Fanta, Sprite, Mezzo Mix ^{1,2,3,4,5}	0,2 l	2,90
Bionade (Holunder)	0,33 l	4,30
Apfelsaftschorle	0,33 l	4,30
Rhabarbersaftschorle	0,33 l	4,30

HEIßGETRÄNKE

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

BIERE

Flensburger	0,33 l	4,40
Alsterwasser, Astra Kiezmische	0,33 l	4,40
Pils, alkoholfrei	0,33 l	4,40
Hefeweizen	0,5 l	5,90
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,90

Cidre/Apfelwein

Apfel Cidre (bio)	0,33 l	5,90
Apfel Cidre (bio)	0,75 l	11,90

WEINE „trocken“

Bio als ganze Flaschen	0,75L	0,2L
Weinschorle		5,50
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 Juli 2024



Öffnungszeiten

Mo - Fr 6.30 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 21,50

Räucheraalfilet^D mit Rührei^C, Rusti-Brötchen und Butter 22,50

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 22,50
mit Flusskrebsfleisch^{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} 22,90
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 32,90
2 Personen 59,90

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) 13,50

Backfisch^A (Seelachs) 14,90

Seelachsfilet^{A,D} 15,90

Doraden oder Wolfsbarschfilet^{A,D} 16,80

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

Zanderfilet^{A,D} 16,50

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} 18,10

Steinbeißerfilet^{A,D} 19,90

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

Hamburger Pannfisch mit Senfsauce^{A,D,J,L} 21,50

Kabeljaufilet^{A,D} 19,90

Yellowfin Thunfischfilet^A 22,90

Seeteufelfilet Nordostatlantik^{A,D} 24,90

Scholle^{A,D} 26,50

Dorade oder Wolfsbarsch, ganz^{A,D} 18,90

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 74,90

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 Cocktailsauce⁶ und Rusti-Brötchen 21,50

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 Sesam, ^L Schwefeldioxid, ^M Lupinen, ^N Weichtiere
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Mitarbeiter

BistrOceaN BEVERAGES

SOFTDRINKS

all prices in Euro:

Mineralwater sparkling/non sparkling	0,5 l	3,20
	1 l	5,50
Apple Juice	0,2 l	3,20
Orange Juice	0,2 l	3,20
Coca Cola, Coca Cola Light Fanta, Sprite, Mezzo Mix ^{1,2,3,4,5}	0,2 l	2,90
Bionade (elderberry spritzer)	0,33 l	4,30
Apple spritzer	0,33 l	4,30
Rhubarb spritzer	0,33 l	4,30

HOT DRINKS

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

BIERE

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

Cider

Apple cider (organic)	0,33 l	5,90
Apple cider (organic)	0,75 l	11,90

WINES „dry“

From organic vineyards	0,75L	0,2L
White wine spritzer		5,50
House wine Winery Schwarztrauber, Palatine DE-ÖKO-006		
White wine (Rivera, organic)	20,70	6,90
Red or Rosé wine (organic)	21,60	7,20
Sancerre, France (organic)	32,70	10,90
Sauvignon Touraine Val de Loire, France (organic)	28,20	9,40
Petit Chablis Domaine Philippe Goulley (organic)	39,90	13,50
Pinot Gris Winery Schwarztrauber (organic)	24,60	8,20
Riesling Winery Schwarztrauber (organic)	22,80	7,60
Auxerrois Winery Schwarztrauber (organic)	22,50	7,50

ORGANIC SPARKLING WINES

Sekt VivoLoVin - Piccolo (organic)	0,2 l	7,80
Crémant D'Alsace, unsulfured (organic)	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 (DE-ÖKÖ-003), bread rolls (DE-ÖKÖ-001) and vinegar (DE-ÖKÖ-003) are bought as organic products according

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



July 2024

OPENING HOURS:

Mo - Fr 6:00 a.m. — 4:00 p.m.
Sat. 7:00 a.m. — 4:00 p.m.
(hot kitchen 11:00 a.m. — 3:30 p.m.)

- all dishes also for take away -

BREAKFAST

all prices in Euro:

North Sea shrimps^{2,B} with scrambled eggs^C 21,50
bread roll and butter

Smoked Eel Filet,^{2, B} with scrambled eggs^C 22,50
bread roll and butter

OYSTERS

Delicious and great health benefits: rich in minerals and vitamins to strengthen our immune system ;-)

per piece:

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

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

STARTERS — SOUPS — SPECIALITIES

ATLANTIK-platter 22,50
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} 22,90
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	32,90
2 persons	59,90

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

ENTRÉES

with a side of your choice

Fish cakes^{A,D} (codfish) 13,50

Fried fish^A (saith fillet) 14,90

Saith fillet^{A,D} 15,90

Sea bream or sea bass fillet^{A,D} 16,80

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

Pikeperch fillet^{A,D} 16,50

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} 18,10

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} 21,50

Codfish fillet^{A,D} 19,90

Yellowfin tuna fillet^A 22,90

Monkfish fillet^{A,D} 24,90

Plaice^{A,D} 26,50

Sea bream or Sea bass, whole^{A,D} 18,90

SIDES

Fried potatoes⁷, boiled potatoes⁷, 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 74,90

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 27,50

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 & -sauce^{B,G,A,6} 29,90

Pasta with salmon^{A,D} 20,95

North Sea shrimps^{2,B}
with cocktail sauce⁶ and bread roll 21,50

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, Amandes, Clams und 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