



Atelier **F**
FRENCH AMERICAN KITCHEN

LIBERTÉ, ÉGALITÉ AND DAMN' GOOD FOOD.

STARTERS

Paris St. Germain meets Manhattan Meatpacking-District am Bleichenfleet. Genießen Sie eine einzigartige Verbindung aus französischer Küche und dem American Way of Life im Atelier F.

Bon Appetit!

New! BEEF TATAR

Frisches Rindertatar mit Wachteleigelb, pikant gewürzt
Vorspeise (100g) € 14,40
Hauptspeise (180g) € 19,80

AVOCADO TATAR

Avocado-Gurken Tatar auf Rote Beete Carpaccio, serviert mit Baguette
€ 8,80

New! YELLOW FIN TUNAR TATAR

Yellow Fin Thunfisch Tatar mit Limettencreme
€ 16,80

ROCKET MAN

Gegrillter grüner Spargel mit Grana Padano
€ 8,60

ONION RINGS

Zwiebelringe in knuspriger Panade mit Sour Cream
€ 5,20

CHICKEN WINGS

Knusprige Hähnchenflügel, mild oder scharf, mit Steak- und Cocktailsauce
€ 9,50

ARTICHAUT

Artischocke im Ganzen, serviert mit hausgemachten Dips
€ 12,30

SOUPS

New! KÜRBIS-KOKOS-INGWERSUPPE

€ 6,90
Mit Garnelenspieß + € 4,30

TOMATENSUPPE

Cremig und fruchtig
€ 6,40

ZWIEBELSUPPE

Klassisch französische Zwiebelsuppe unter der Blätterteighaube
€ 7,30

FRENCH CLASSICS

MOULES FRITES

Muscheln wahlweise in Tomaten- oder Weißweinsahnesauce, dazu Pommes Frites
€ 16,50



LACHS-LAUCH QUICHE

Mit frischem Lachsfilet, Lauch und frischem Blattsalat
€ 9,60

FETA-SPINAT QUICHE

Mit Fetakäse, frischem Spinat und Blattsalat
€ 8,80

MERGUEZ FRITES

Kleine würzige Lamm-Rindbratwürste vom Grill, dazu Pommes Frites
€ 13,70

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Mit Speck und roten Zwiebeln
€ 8,80

SALADS & BOWLS

CALIFORNIA BOWL

Rote Beete, Avocado, grüne Bohnen, Paprika, Quinoa, grüne Blattsalate
€ 9,80

New!

MAUI POKÉ BOWL

Quinoa, Edamame, Cashewkerne, Ananas, Paprika, grüne Blattsalate
€ 13,80
Mit Yellow Fin Tuna: + € 7,50

SALADE NIÇOISE

Großer grüner Salat mit Ei, Bohnen, Kartoffeln und Thunfisch
€ 10,40

CAESAR SALAD

Römersalat mit Croûtons und Kirschtomaten und einem cremigen Grana-Padano-Dressing
klein € 4,90 / groß € 8,60

SALADE VENDÔME

Gemischter Salat mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen
€ 10,30

PETIT CHIC

Gemischter Salat mit Gurke, Karotte und Tomate
klein € 4,60 / groß € 8,20

Alle Salate auch mit **Huhn, Lachs, Garnele, Rind, Ziegenkäse** oder **Avocado**: je € 4,30 zusätzlich

FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENKÄSE UND TROCKNETEN TOMATEN

Mit Feldsalat und mit etwas Honig abgeschmeckt
€ 9,80



GRILL

WIR SIND FEUER UND FLAMME FÜR ZARTEN FISCH UND SAFTIGES FLEISCH. UNSER ROBATA GRILL VERLEIHT DEN GRILLSPEZIALITÄTEN BEI 1.000° GRAD BESONDERS INTENSIVE AROMEN. ZU JEDEM GERICHT SERVIEREN WIR EINE UNSERER HAUSGEMACHTEN SAUCEN UND EINE BEILAGE - SIE HABEN DIE WAHL.



STEAK MADAME (180g)

Ein saftiges Rumpsteak
€ 19,50



FLANK STEAK (220g)

Zarter Cut mit geringem Fettanteil
€ 23,50

ENTRECÔTE (300g)

Das begehrteste Stück von Rind, zart und saftig vom Grill
€ 28,40

SPARE RIBS

Saftige Ribs, fein mariniert
€ 17,40

Wählen Sie dazu Sauce und Beilage nach Ihrem Geschmack aus.

Oder lassen Sie sich unsere Favoriten empfehlen.



HÄHNCHENBRUST

Saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet
€ 14,60

SURF AND TURF

Für Genießer: ein 180g Rumpsteak mit Riesengarnelen
€ 26,30

LACHSSTEAK

Saftig gegrilltes Lachssteak
€ 15,20

BURGER



UNSER REZEPT FÜR EINMALIG GUTE BURGER? ALLES HAUSGEMACHT, ALLES ERSTKLASSIGE ZUTATEN UND ALLES KNACKFRISCH VON DER WIESE. UNSER PERFEKT GEREIFTES FLEISCH STAMMT ZU 100% VON GESUNDEN RINDERN AUS REGIONALER, ARTGERECHTER HALTUNG - UND DAS SCHMECKT MAN!

CHEESEBURGER

Mit Cheddar überbacken, Tomate & Zwiebeln
€ 9,30

ZIEGENKÄSEBURGER IM KÖRNERBUN

Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig-Walnusskruste, Rucola, Feigensenf und Zwiebeln
€ 8,80

CHICKENBURGER

Würziges Hähnchenfleisch mit Mangochutney, Tomate und Zwiebeln
€ 8,70

BRAISED-BEEF-BURGER

Geschmortes Rindfleisch mit Sour Cream, knusprigen Crisps und Zwiebeln
€ 9,30

★★ Burger Upgrades ★★

New!

Beyond Meat Pattie € 4,00

125g Pattie € 3,50

Bacon € 2,00

Jalapenos € 1,20 **Hot!**

Schmorzwiebel € 1,20



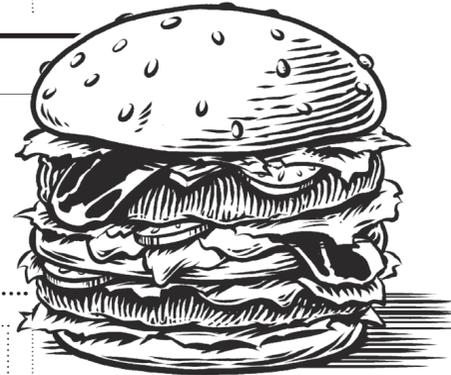
New!

BBQ BACON BURGER

Rindfleischpattie, Cheddar, Bacon, Jalapenos, BBQ Sauce
€ 11,50

BLACK BEAN BURGER

Schwarze Bohnen-Polenta Pattie mit Guacamole, Römersalat, Tomate und Zwiebel
€ 8,70



SALMONBURGER

Gegrilltes Lachsfilet mit Rucola, Wasabi-Aioli und Zwiebeln
€ 10,30

New!

BLT

Bacon, Römersalat, Tomate und Mayonnaise im Baguette
€ 9,50

ROASTBEEF SANDWICH NEW YORK-STYLE

Rosa gebratenes Roastbeef, Remoulade, Rucola und Tomate im Baguette
€ 16,80

New!

SIDES

POMMES FRITES

€ 3,70

SÜSSKARTOFFELPOMMES

€ 5,00

TRÜFFELPOMMES

€ 5,40

ROSMARINKARTOFFELN

€ 3,80

BAKED POTATOE

Große Grillkartoffel mit Sour Cream
€ 4,10

GARLICBREAD

Knuspriges Baguette mit Knoblauchbutter überbacken
€ 2,70

ONION RINGS

€ 4,10

BLATTSPINAT

Mit Zwiebeln und Tomaten
€ 4,10

ROCKET MAN

Gegrillter grüner Spargel mit Grana Padano
€ 5,50

VEGGIE-LOVER

Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und grüner Spargel
€ 5,90

GRÜNE BOHNEN

Mit Zwiebeln
€ 4,10

MAC 'N CHEESE

Macaroni in würziger Cheddar-Käsesauce
€ 4,70

PASTA

MAC 'N CHEESE

Macaroni in würziger Cheddar-Käsesauce
€ 8,30

New!

TOMATE-ZUCCHINI

Tagliatelle mit gegrillter Zucchini, Tomatensauce, Basilikum und Grana Padano
€ 11,60

BRAISED-BEEF

Tagliatelle mit geschmortem Rindfleisch in würziger Tomatensauce mit Karotte und Rucola
€ 10,70

LACHS-SPINAT

Tagliatelle mit Lachs und Spinat in Zitronen-Sahnesauce
€ 14,50

Alle Pastagerichte auch mit glutenfreier* Pasta: je + € 1,80

*Auch unsere glutenfreien Speisen können umgebungsbedingt Spuren von Gluten erhalten.

KIDS

HAMBURGER (60g) MIT POMMES

€ 7,00

KLEINES STEAK (120g) MIT POMMES

€ 12,80

KLEINER FLAMMKUCHEN MIT SPECK

€ 5,10

PASTA MIT TOMATENSAUCE

€ 5,00

SAUCEN

Béarnaise • Steaksauce
Pfeffersauce • Sour Cream
Dijonsensauce
Hausgemachte Kräuterbutter
Wasabimayonnaise
je € 2,00

Trüffelmayonnaise € 2,80

Guacamole € 2,80

Ketchup • Mayonnaise
vegane Mayonnaise
je € 0,50

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Vanillecreme mit karamellisierter Kruste
€ 4,80

MOUSSE AU CHOCOLAT

Der französische Dessert-Klassiker
€ 4,70

COCONUT CRÈME BRÛLÉE

€ 4,70

CHOCOLATE MALHEUR

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern (Zubereitungszeit 15 min.)
€ 4,80

APPLE CRUMBLE MIT VANILLESAUCE

Warmer Apfel-Streuselkuchen
€ 5,00

KEY LIME PIE

Original Amerikanischer Limettenkuchen
€ 4,70

KÄSEPLATTE

Gruyere, Comté, Ziegenkäse, Feigensenf, Baguette
€ 12,50

SORBET

Verschiedene Sorten nach Saison
Je Kugel € 3,00
Mit Cremant aufgegossen + € 2,80

V Vegetarisch **V** Unsere Bedienung informiert Sie gerne über Zutaten und Allergene.
V Vegan **V** Unsere frittierten Speisen werden in Erdnussöl zubereitet.

AND DRINKS.

SOFTDRINKS | SÄFTE | WASSER

COCA-COLA (0,2l) € 3,20
COCA-COLA zero (0,2l) € 3,20
FANTA (0,2l) € 3,20
SPRITE (0,2l) € 3,20

SÄFTE (0,2l)
Apfel (trüb) • Johannisbeere • Maracuja • Rhabarber € 3,60
Auch als 0,3l Saftschorle € 3,80

SAN PELLEGRINO (0,25l) € 3,00
Kohlensäure (Fl. 0,75l) € 6,10

ACQUA PANNA (0,25l) € 3,00
still (Fl. 0,75l) € 6,10



THOMAS HENRY GINGER ALE (0,2l) € 3,30
THOMAS HENRY BITTER LEMON (0,2l) € 3,30
THOMAS HENRY TONIC (0,2l) € 3,30
THOMAS HENRY SPICY GINGER (0,2l) € 3,30

ZITRONE ROSMARIN (0,3l) € 4,10
LIMETTE MINZE (0,3l) € 4,10
HIMBEER LAVENDEL VANILLE (0,3l) € 4,10
ORANGE INGWER BASILIKUM (0,3l) € 4,10



BIER

KÖNIG PILSNER VOM FASS (0,25l / 0,4l) € 3,60 / € 4,90
KÖNIG PILSNER ALKOHOLFREI (0,33l) € 3,60
MILLER USA (0,33l) € 3,80
BENEDIKTINER WEISSBIER VOM FASS (0,3l / 0,5l) € 3,70 / € 5,40
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI (0,5l) € 5,20
ALSTERWASSER (0,25l) € 3,50

APERITIFS & DIGESTIFS

ZITRONE ROSMARIN SPRITZ (0,2l) € 5,50
LIMETTE MINZE SPRITZ (0,2l) € 5,50
HIMBEER LAVENDEL VANILLE SPRITZ (0,2l) € 5,50
ORANGE INGWER BASILIKUM SPRITZ (0,2l) € 5,50
APEROL SPRITZ (0,2l) € 6,50
ATELIER F BELLINI (0,1l) € 7,50
PERNOD, PASTIS (4cl) € 4,00
PASCALL SCHNAPS WILLIAMS • MARILLE • HIMBEERE (2cl) € 4,00

LONGDRINKS

HENDRICKS TONIC (0,3l) € 8,90
MONKEY 47 TONIC (0,3l) € 10,00
MOSCOW MULE (0,3l) € 8,50
WHITE PORT MIT TONIC (0,3l) € 6,50

KAFFEE & TEE

ESPRESSO € 2,60
ESPRESSO DOPPIO € 3,40
ESPRESSO MACCHIATO € 2,80
CAPPUCCINO € 3,10
LATTE MACCHIATO € 3,40
MILCHKAFFEE € 3,40
AMERICANO € 2,90

Jeder Kaffee kann wahlweise auch mit „Hafermilch“ von Oatly bestellt werden.



FRISCHER MINZ/INGWERTEE € 3,00
ALTHAUS TEE € 3,00
Earl Grey • Darjeeling • Toffee Roibush • Fancy Camomile • Lemon Mint • Fruit Berry • Sencha Supreme • Verbena

WEISSWEIN

HAUSWEIN (0,2l) € 5,10
Fleur d'Artagnan, Frankreich (0,5l) € 12,30
Cuvee aus Colombar & Ugni Blanc, frisch & lebhaft

CHARDONNAY (0,2l) € 5,50
Cheval d'Or, Frankreich (Fl. 0,75l) € 18,90
Frische Aromen nach Pfirsich & Birne

GRAUBURGUNDER (0,2l) € 6,90
Pfaffmann, Deutschland (Fl. 0,75l) € 25,10
Sehr lebendig mit frischer Frucht & einer Spur Mineralität

SAUVIGNON BLANC (0,2l) € 7,10
Les Fumées Blanches, Frankreich (Fl. 0,75l) € 25,60
Herrlich erfrischend mit Exotik & Zitrusfrucht

RIESLING (Fl. 0,75l) € 23,00
Pfaffmann, Deutschland
Feines Aroma, sehr saftig & vielschichtig

WEISSBURGUNDER (Fl. 0,75l) € 24,30
Kirchner, Deutschland
Großartig balanciert, ein Hauch
Honig & Steinobstfrucht

SANCERRE BLANC (Fl. 0,75l) € 39,80
Bernard Reverdy, Frankreich
Reife Zitrusfrüchte, ein Hauch Minze, frisch & belebend

WEINCOCKTAILS

LILLET BLANC MIT TONIC (0,2l) € 6,50
LILLET BLANC MIT PROSECCO (0,2l) € 6,50

ROTWEIN

HAUSWEIN (0,2l) € 5,10
Le Cheval d'Oc, Frankreich (0,5l) € 12,30
Vollmundig & kräftig mit
weichen Tanninen

CÔTE DU RHÔNE (0,2l) € 6,20
Remy Fabras, Frankreich (Fl. 0,75l) € 22,40
Samtige Aromen nach roten
Früchten und Gewürznoten

CABERNET SAUVIGNON (0,2l) € 7,70
Two Vines, USA (Fl. 0,75l) € 28,90
Vollmundig, dunkle Frucht,
schöne Fassreife

MALBEC SYRAH (Fl. 0,75l) € 30,20
Diamandes, Argentinien.
Körperreicher & gehaltvoller Wein,
reife Früchte & intensive Tannine

ZINFANDEL (Fl. 0,75l) € 29,40
Robert Mondavi, USA
Aromatischer Duft, herrlich saftig
nach dunkler Frucht

ROSÉ

HAUSWEIN (0,2l) € 5,10
Fleur d'Artagnan, Frankreich (0,5l) € 12,30
Lebendig & frisch, Aromen von
Waldbeeren & Himbeeren

GRIS BLANC (Fl. 0,75l) € 26,40
Gérard Bertrand, Frankreich
Kristallklar & frisch, hauchzarte
Erdbeeraromen, perfekter Sommerwein

CREMANT & CHAMPAGNER

CREMANT BRUT (0,1l) € 5,90
Louis Despas, Loire, Frankreich (Fl. 0,75l) € 39,40

CREMANT BRUT ROSÉ (0,1l) € 6,10
Louis Despas, Loire, Frankreich (Fl. 0,75l) € 41,70

TAITTINGER CHAMPAGNER BRÛT RESERVE (0,1l) € 9,80
Frankreich (Fl. 0,75l) € 62,00

TAITTINGER CHAMPAGNER BRÛT RESERVE ROSÉ (Fl. 0,75l) € 67,00
Frankreich

