



Atelier **F**
FRENCH AMERICAN KITCHEN

STARTERS

AVOCADO TATAR VGN

Avocado-Gurken-Tatar,
Bunte-Bete-Carpaccio

Vorspeise € 9,80

Hauptspeise € 12,40



TUNA TATAR

Thunfisch, Limette

Vorspeise € 11,80

Hauptspeise € 16,40

BEEF TATAR

Rindertatar, Wachteleigelb,
pikant gewürzt

Vorspeise (100 g) € 16,20

Hauptspeise (180 g) € 22,50

CHICKEN TENDERS

knusprig gebackene
Hähnchenbruststreifen,

BBQ-Sauce

€ 8,90



SPARGELSUPPE VGT

grüner Spargel, Rahm

€ 7,20

mit Garnelenspieß + € 5,30

SALADS & BOWLS

CALIFORNIA BOWL VGN

Quinoa, Avocado, grüne Bohnen,
Bunte Bete, Paprika, gemischter Salat

€ 11,50

MAUI POKÉ BOWL VGN

Quinoa, Edamame, Cashewkerne,
Ananas, Paprika, gemischter Salat

€ 14,50

mit Yellow Fin Tuna + € 9,20

SALADE NIÇOISE

gemischter Salat, Ei,
Kartoffeln, grüne Bohnen,
Thunfisch, Kirschtomaten

€ 12,40

SALADE DE POULET

gemischter Salat, Kirschtomaten,
Ei, Gurke, Karotte, grüne Bohnen,
gegrillte warme Hähnchenbrust

€ 13,20

CAESAR SALAD

Römersalat, Croûtons,
Kirschtomaten, Grana-Padano

klein € 5,90 / groß € 10,30

SALADE VENDÔME VGT

gemischter Salat, Ziegenkäse,
karamellisierte Walnüsse,
Kirschtomaten

€ 12,30

PETIT CHIC VGN

gemischter Salat, Gurke,
Karotte, Kirschtomaten

klein € 5,90 / groß € 9,30

alle Salate auch mit **Hähnchenbrust, Rind, Garnelen,**
Lachs, Ziegenkäse oder **Avocado**

je € 5,30 zusätzlich

CLASSICS

NEU

KALBSRAGOUT

Kalbfleisch, Champignons,
Rahm

€ 17,80

NEU

CROQUE MONSIEUR* X PETIT CHIC

Toast, Schinken, Käse
x Petit Chic

€ 12,80

MOULES FRITES

Muscheln, Weißwein-Sahne-Sauce,
Pommes Frites

€ 19,50

FLAMMKUCHEN ALSACE*

Speck, Crème fraîche, rote Zwiebeln

€ 11,40

NEU

FLAMMKUCHEN CHEVRE VGT

Ziegenkäse, getrocknete Tomaten,
Feldsalat, Honig

€ 13,30

FLAMMKUCHEN JARDIN VGT

Grillgemüse, Champignons, Tomaten,
Pesto, Grana Padano

€ 12,50

* Pökelsalze, Phosphat und Farbstoff möglich, ** enthält Konservierungsstoff
Bitte fragen Sie bei Allergien und Unverträglichkeiten nach unserer Allergienkarte.

GRILL



Wir sind Feuer und Flamme für saftiges Fleisch und zarten Fisch. Unser Robata-Grill verleiht den Grillspezialitäten bei 1.000 °C besonders intensive Aromen.

NEU

SURF AND TURF

Rumpsteak (200 g),
Kaisergranat
€ 27,50

SALMON STEAK

Lachsfilet
€ 17,80

STEAK MADAME

Rumpsteak (200 g)
€ 18,80

ENTRECÔTE (250 g)

€ 27,50

CHICKEN BREAST

Hähnchenbrustfilet
€ 14,30

NEU

EAT YOUR GREENS! VGT

Spargel, Zucchini, Paprika,
Champignons, Frühläuch,
Pesto, Grana Padano
€ 17,50

BURGER

Unser Rezept für einmalig gute Burger? Hausgemachte Patties, knackfrische Zutaten und Buns vom besten Bäcker. Unser perfekt gereiftes Fleisch stammt zu 100 % von Rindern aus regionaler, artgerechter Haltung – das schmeckt man!

CHEESEBURGER *

Rindfleischpatty, Cheddar, Tomate,
Rucola, Schmorzwiebeln
€ 10,70

GOAT CHEESE BURGER * VGT

Körnerbun, gratinierter Ziegenkäse
mit Honig-Walnusskruste, Rucola,
Feigensenf, Schmorzwiebeln
€ 10,50

CHICKEN BURGER *

gegrillte Hähnchenbrust,
Mangochutney, Tomate, Rucola,
Schmorzwiebeln
€ 9,90

THE MONSTER *

zwei Rindfleischpatties,
Cheddarsauce, doppelt Bacon,
Rucola, Schmorzwiebeln
€ 18,60

BBQ BACON BURGER *

Rindfleischpatty, Cheddar,
Bacon, Tomate, Rucola, Jalapeños,
BBQ-Sauce, Schmorzwiebeln
€ 12,40

*Unsere Rindfleischpatties
servieren wir medium gebraten.
Wünschen Sie eine andere Garstufe,
informieren Sie uns gern.*

SALMON BURGER *

Lachsfilet, Tomate, Rucola,
Wasabi-Aioli, Schmorzwiebeln
€ 13,20

VEGAN BURGER * VGN

Beyond Meat Patty
oder Crunchy Xicken,
Grillgemüse, Tomate, Rucola
€ 14,80

BURGER UPGRADES

Beyond Meat Pattie* € 4,90 VGN

NEU

Crunchy Xicken € 4,90 VGN

Rindfleischpatty 125 g € 4,40

Bacon* € 2,50

Jalapeños € 1,70 VGN

Cheddar € 1,70

NEU

Cole Slaw € 1,70 VGT

VEGETARISCH & VEGAN

AtelierF bietet eine Vielzahl an vegetarischen und veganen Gerichten, die wir entsprechend für Sie gekennzeichnet haben. Sprechen Sie uns bei Fragen gerne an.

VGT vegetarisch ohne Fleisch, Fisch oder Gelatine

VGN vegan ohne tierische Produkte

SIDES VGT

POMMES FRITES VGN

€ 4,40

SÜSSKARTOFFELPOMMES * VGN

€ 5,60

TRÜFFELPOMMES ** VGN

€ 5,90

ROSMARINKARTOFFELN VGN

€ 4,30

BAKED POTATO

große Grillkartoffel, Sour Cream

€ 4,70

MAC 'N CHEESE

Macaroni, würzige Cheddarsauce

€ 5,90



BAGUETTE PROVENÇAL

knuspriges Baguette mit
Kräuterbutter überbacken

€ 3,80

ROCKET MAN

gegrillter grüner Spargel,
Grana Padano

€ 6,90

VEGGIE-LOVER

Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse
grüner Spargel, Grana Padano

€ 6,90



COLE SLAW VGT

Karotten-Weißkohl-Salat

€ 4,30

SAUCEN VGT

Sweet Chili Mayo



Béarnaise

Pfeffer

Sour Cream

Dijonsenf

Hausgemachte Kräuterbutter

Wasabi-Mayonnaise

BBQ VGN

je € 2,40

Trüffel-Mayonnaise

€ 2,90

Guacamole VGN

€ 3,30

Ketchup VGN

Mayonnaise

vegane Mayonnaise VGN

je € 0,80

FRENCH AMERICAN KITCHEN

DESSERT VGT

N.Y. CHEESECAKE

mit Himbeertopping

€ 6,60

CHOCOLATE MALHEUR

warmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern
(Zubereitungszeit 15 Min.)

€ 6,30

mit Vanilleeis + € 3,30

CRÈME BRÛLÉE

Vanillecreme mit
karamellisierter Kruste

€ 6,20

CRÊPE



mit Schokoladencreme
oder Peanutbutter

€ 5,50

mit Vanilleeis + € 3,30

SORBET

Himbeer, Mango, Zitrone VGN

je Kugel € 3,60

EIS

Schokolade, Vanille

je Kugel € 3,30

SOFTDRINKS | SÄFTE | LIMONADEN | WASSER

COCA-COLA ^{1,2,4}	(0,2 l) € 3,60
COKE ZERO ^{1,2,4,5}	(0,2 l) € 3,60
FANTA ^{2,4}	(0,2 l) € 3,60
SPRITE	(0,2 l) € 3,60
MEZZO MIX ^{1,2,4}	(0,2 l) € 3,60

SCHWEPPEs 	
Ginger Ale ⁴	
Bitter Lemon ^{2,3}	
Tonic ^{2,3}	(0,2 l) € 3,90

SÄFTE	
Apfel (trüb) ² , Johannisbeere,	
Maracuja ² , Rhabarber	(0,2 l) € 3,90

SAFTSCHORLE	
Apfel (trüb) ² , Johannisbeere,	
Maracuja ² , Rhabarber	(0,3 l) € 4,30

LIMONADE	
Himbeer Lavendel Vanille	
Orange Ingwer Basilikum	
Limette Minze	(0,3 l) € 4,50

TAFELWASSER	(0,5 l) € 3,20
	(1,0 l) € 5,70

SAN PELLEGRINO	
	(Fl. 0,75 l) € 6,60

ACQUA PANNA	(Fl. 0,75 l) € 6,60
--------------------	---------------------

Follow us on instagram
[@atelierf_hamburg](https://www.instagram.com/atelierf_hamburg)



BIER

KÖNIG PILSENER	(0,25 l) € 4,00
vom Fass	(0,4 l) € 5,40

KÖNIG PILSENER	
alkoholfrei	(0,33 l) € 4,30

MILLER USA	(0,33 l) € 4,40
-------------------	-----------------

BENEDIKTINER WEISSBIER	(0,3 l) € 4,30
vom Fass	(0,5 l) € 5,80

BENEDIKTINER WEISSBIER	
alkoholfrei	(0,5 l) € 5,90

ALSTERWASSER	(0,25 l) € 3,90
	(0,4 l) € 5,20

APERITIFS

LIMETTE MINZE SPRITZ	(0,2 l) € 6,50
-----------------------------	----------------

HIMBEER LAVENDEL VANILLE SPRITZ	(0,2 l) € 6,50
--	----------------

ORANGE INGWER BASILIKUM SPRITZ	(0,2 l) € 6,50
---	----------------

 APEROL ^{3,4}	
Spritz / Rosé	(0,2 l) € 8,90

 LILLET BLANC	
Wild Berry ⁴ / White Peach ²	(0,2 l) € 7,80

 WHITE PEACH SPRITZ ²	
Cremant Brut	(0,2 l) € 8,90

LONGDRINKS

HENDRICK'S		
Tonic ^{2,3} / Wild Berry ⁴		(0,24 l) € 9,60

ABSOLUT LEMON ^{2,3}		
Bitter Lemon		(0,24 l) € 9,90

KAFFEE & TEE

ESPRESSO ¹	€ 2,90
------------------------------	--------

DOPPELTER ESPRESSO ¹	€ 3,90
--	--------

ESPRESSO MACCHIATO ¹	€ 3,10
--	--------

DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO ¹	€ 4,10
--	--------

CAPPUCCINO ¹	€ 3,70
--------------------------------	--------

LATTE MACCHIATO ¹	€ 3,90
-------------------------------------	--------

MILCHKAFFEE ¹	€ 3,90
---------------------------------	--------

FLAT WHITE ¹		€ 4,10
--------------------------------	---	--------

AMERICANO ¹	€ 3,40
-------------------------------	--------

Jeder Kaffee kann wahlweise auch
mit „Haferdrink“ von Oatly bestellt werden. + € 0,80

FRISCHER MINZ- / INGWERTEE	
mit Honig	€ 3,90

SAMOVA TEA		€ 3,60
-------------------	---	--------

Smooth Operator – Kamille

Lazy Daze – Earl Grey

Maybe Baby – Früchtetee

Team Spirit – Kräuter/Grüntee



PETIT FOURS VGT

MACARONS	€ 3,60
-----------------	--------

LEMON CAKE	€ 1,80
-------------------	--------

¹ enthält Koffein, ² enthält Antioxidantien, ³ enthält Chinin,

⁴ enthält Farbstoff, ⁵ enthält Süßungsmittel

Alle (Schaum-)Weine enthalten Sulfite.

DAS BESTE AUS SAVOIR VIVRE & AMERICAN SPIRIT

AtelierF ist inspiriert von der französischen Küche und dem unkomplizierten American Way of Life. Wir servieren Ihnen amerikanische Klassiker und französische Speisen neu definiert und liebevoll zubereitet. Besuchen Sie uns zum unkomplizierten Lunch, nach Feierabend oder ausgiebigem Shoppen auf einen hausgemachten Burger, ein Steak vom Grill oder einen knackigen Salat. Und genießen Sie dazu ein gutes Glas Wein, Champagner oder einen spritzigen Drink.

CREMANT & CHAMPAGNER

CREMANT BRUT Bouvet Ladubay, Loire	(0,1 l) € 6,70 (Fl. 0,75 l) € 48,80
CREMANT BRUT ROSÉ Bouvet Ladubay, Loire	(0,1 l) € 7,00 (Fl. 0,75 l) € 51,00
TAITTINGER CHAMPAGNER BRÚT RESERVE AOP Champagne	(0,1 l) € 13,00 (Fl. 0,75 l) € 94,00
TAITTINGER CHAMPAGNER BRÚT RESERVE ROSÉ AOP Champagne	(Fl. 0,75 l) € 115,00

WEISSWEIN

HAUSWEIN trocken	(0,2 l) € 5,80 (0,5 l) € 14,40
CHARDONNAY Domaine Fichet, Burgund runde vollmundige Frucht, gelbes Steinobst	(0,2 l) € 9,30 (Fl. 0,75 l) € 34,40
GRAUBURGUNDER QbA Meyer-Näkel & Klumpp, Baden intensive Frucht, ausgewogen und geschmeidig	(0,2 l) € 9,90 (Fl. 0,75 l) € 36,50
SAUVIGNON BLANC Les Fumées Blanches, Côtes de Gascogne Zitrusfrüchte, straff und knackig	(0,2 l) € 8,40 (Fl. 0,75 l) € 30,80
RIESLING QbA Wittmann, Rheinhessen grüner Apfel, komplex, mineralisch	(0,2 l) € 7,80 (Fl. 0,75 l) € 27,70
CHABLIS La Chablisienne, Chablis gelbe Früchte, elegant, frisch	(Fl. 0,75 l) € 48,50

ROSÉ

HAUSWEIN trocken	(0,2 l) € 5,60 (0,5 l) € 13,90
DOKTORSPIELE QbA Dr. Köhler, Rheinhessen reife Beeren, schlank, lebendig	(0,2 l) € 6,90 (Fl. 0,75 l) € 24,70
AZURE ROSÉ AOP Domaine Mirabeau, Provence spritzige frische Frucht, mineralisch und vielschichtig	(Fl. 0,75 l) € 37,00

ROTWEIN

HAUSWEIN trocken	(0,2 l) € 6,00 (0,5 l) € 14,90
CABERNET SAUVIGNON Robert Mondavi, Kalifornien dunkle Waldbeeren, harmonisch rund, ausgewogen	(0,2 l) € 9,50 (Fl. 0,75 l) € 34,80
BORDEAUX EDOUARD AOP Maison J.P. Moueix, Bordeaux vollmundig rund, duftend nach Kirsche und Pflaume	(0,2 l) € 9,00 (Fl. 0,75 l) € 33,20
SAINT-EMILION GRAND CRU AOP Château Peyreau – Graf von Neipperg, Bordeaux kräftig vollmundig, angenehme Note von Holz, langanhaltend	(Fl. 0,75 l) € 52,50
MARGAUX DU CHÂTEAU MARGAUX AOP Château Margaux, Bordeaux, 2014 hochkomplexer Wein vom berühmten Château Margaux, intensiv und langanhaltend	(Fl. 0,75 l) € 105,00

DIGESTIFS

SCHNAPS (2 cl) Williams, Marille Haselnuss	€ 4,80
--	--------