



Atelier **F**
FRENCH AMERICAN KITCHEN

STARTERS

AVOCADO TATAR VGN

Avocado-Gurken-Tatar,
Rote-Bete-Carpaccio

Vorspeise € 9,90

Hauptspeise € 12,80



TUNA TATAR

Thunfisch, Sojasauce, Porree,
Crème fraîche, schwarzer Sesam

Vorspeise € 12,90

Hauptspeise € 17,90

BEEF TATAR

Rindertatar, Wachteleigelb,
pikant gewürzt

Vorspeise (100 g) € 16,80

Hauptspeise (180 g) € 22,90

CHICKEN TENDERS

knusprig gebackene
Hähnchenbruststreifen,
BBQ-Sauce

€ 9,80



TOMATENSUPPE VGT

mit Basilikum

€ 7,50

mit Garnelenspieß + € 5,90

SALADS & BOWLS

CALIFORNIA BOWL VGN

Blattsalate, Avocado, Paprika,
grüne Bohnen, Rote Bete, Quinoa

€ 12,80

mit Yellow Fin Tuna + € 9,90



TROPICAL BOWL VGN

Blattsalate, Mango, Gurke,
Quinoa, Cashewkerne, Edamame,
Granatapfelkerne

€ 15,20

SALADE NIÇOISE

Blattsalate, Ei, Kartoffeln,
grüne Bohnen, Thunfisch,
Kirschtomaten

€ 13,50

SALADE DE POULET

Blattsalate, Kirschtomaten, Ei,
Gurke, Karotte, grüne Bohnen,
gegrillte warme Hähnchenbrust

€ 14,80

CAESAR SALAD

Römersalat, Croûtons,
Kirschtomaten, Grana-Padano

groß € 11,40

SALADE VENDÔME VGT

Blattsalate, Ziegenkäse,
karamellierte Walnüsse,
Kirschtomaten

€ 13,80

LE CHIC VGN

Blattsalate, Gurke, Karotte,
Kirschtomaten

groß € 10,50

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

je € 5,90 zusätzlich

CLASSICS



CHILI SIN CARNE VGN

veganes Hack, Tomaten,
Bohnen, Paprika,
mild oder scharf

€ 12,50

ROASTBEEF SANDWICH

Roastbeef, Remoulade,
Rucola, Tomate

€ 19,30

mit Cole Slaw Topping + € 1,90

MOULES FRITES

Muscheln, Weißwein-Sahne-Sauce,
Pommes Frites

€ 19,80

FLAMMKUCHEN ALL AMERICAN*

Rinderhackfleisch, Paprika,
Cheddarcheese-Sauce,
rote Zwiebeln, Grana Padano

€ 14,20

FLAMMKUCHEN ALSACE*

Speck, Crème fraîche, rote Zwiebeln

€ 12,90

FLAMMKUCHEN CHEVRE VGT

Ziegenkäse, getrocknete Tomaten,
Feldsalat, Honig

€ 15,40

FLAMMKUCHEN JARDIN VGT

Grillgemüse, Champignons, Tomaten,
Pesto, Grana Padano

€ 14,40

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.



DRY AGED BEEF

6 Wochen gereiftes
Entrecôte
200 g € 36,90

STEAK MADAME

Rumpsteak
180 g € 19,50
250 g € 26,50
mit Garnelenspieß + € 5,90



BEEF FILLET

Rinderfilet
180 g € 26,50
250 g € 34,20

EAT YOUR GREENS! VGT

grüner Spargel, Zucchini,
Paprika, Champignons,
Frühllauch, Grana Padano
€ 18,90

CHICKEN BREAST

Hähnchenbrustfilet
€ 15,50

SALMON STEAK

Lachsfilet
€ 19,50

BURGER

Unser Geheimnis für einmalig gute Burger? Hausgemachte Patties aus perfekt gereiftem Fleisch, knackfrische Zutaten und Buns vom besten Bäcker. Auch vegan raffiniert und lecker!



THE MONSTER *

Rindfleischpatty (150 g), Pulled Pork,
Cheddarsauce, Bacon,
Ziegenkäse, Schmorzwiebeln
€ 19,90

BBQ BACON BURGER *

Rindfleischpatty (150 g), Cheddar,
Bacon, Tomate, Rucola, Jalapeños,
Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce
€ 15,30

CHEESEBURGER *

Rindfleischpatty (150 g), Cheddar,
Tomate, Rucola, Schmorzwiebeln
€ 12,50

*Unsere Rindfleischpatties
servieren wir medium gebraten –
auf Wunsch well done.*

CHICKEN BURGER *

gegrillte Hähnchenbrust,
Mangochutney, Tomate, Rucola,
Schmorzwiebeln
€ 10,80

SALMON BURGER *

Lachsfilet, Tomate, Rucola,
Wasabi-Aioli, Schmorzwiebeln
€ 14,90

GOAT CHEESE BURGER * VGT

gratinierter Ziegenkäse,
Honig-Walnusskruste, Rucola,
Feigensenf, Schmorzwiebeln
€ 11,40



VEGAN XICKEN BURGER VGN

Crunchy Xicken,
Grillgemüse, Tomate, Rucola,
Sweet Chili Mayo
€ 16,20

BURGER UPGRADES

Beyond Meat Pattie* € 5,40 VGN

Crunchy Xicken € 5,40 VGN

Rindfleischpatty 150 g € 5,90

Bacon* € 2,80

Jalapeños € 1,90 VGN

Cheddarsauce € 1,50 VGT

Cole Slaw € 1,90 VGT

Pulled Pork € 1,90

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

€ 4,90

SÜSSKARTOFFELPOMMES * VGN

€ 5,90

TRÜFFELPOMMES ** VGN

€ 6,40

ROSMARINKARTOFFELN VGN

€ 4,80

BAKED POTATO

große Grillkartoffel, Sour Cream

€ 5,20

KARTOFFELPÜREE

€ 6,20



MAC 'N CHEESE

Macaroni, würzige Cheddarsauce

€ 6,40

BAGUETTE PROVENÇAL

knuspriges Baguette mit
Kräuterbutter überbacken

€ 4,20

ROCKET MAN

gegrillter grüner Spargel,
Grana Padano

€ 7,50

VEGGIE-LOVER

Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse,
grüner Spargel, Grana Padano

€ 7,50

PETIT CHIC VGN

Blattsalate, Gurke, Karotte,
Kirschtomaten

klein € 6,40

SMALL CAESAR

Römersalat, Croûtons,
Kirschtomaten, Grana-Padano

€ 6,40

COLE SLAW

Karotten-Weißkohl-Salat

€ 4,70

SAUCEN VGT

Béarnaise

Pfeffer

Sour Cream

Dijonsenf

Hausgemachte Kräuterbutter

BBQ VGN

je € 2,50

Trüffel-Mayonnaise

€ 3,20

Guacamole VGN

€ 3,50

Ketchup VGN

Mayonnaise

je € 0,80

vegane Mayonnaise VGN

Sweet Chili Mayo VGN

Wasabi-Mayonnaise

je € 0,90

DESSERT VGT

APPLE CRUMBLE VGN

warmer Apfel-Streuselkuchen

€ 6,50

mit Vanilleeis + € 3,60

CHOCOLATE MALHEUR

warmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern
(Zubereitungszeit 15 Min.)

€ 6,90

mit Vanilleeis + € 3,60

CRÈME BRÛLÉE

Vanillecreme mit
karamellisierter Kruste

€ 6,80

CRÊPES

mit Schokoladencreme
oder Haselnusscreme

€ 6,30

mit Vanilleeis + € 3,60

SORBET VGN

Himbeer, Mango, Zitrone

je Kugel € 3,90

EIS

Schokolade, Vanille

je Kugel € 3,60

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

SOFTDRINKS | SÄFTE & NEKTARE | LIMONADEN | WASSER

COCA-COLA ^{1,2,4}	(0,2 l) € 3,90
COKE ZERO ^{1,2,4,5}	(0,2 l) € 3,90
FANTA ^{2,4}	(0,2 l) € 3,90
SPRITE	(0,2 l) € 3,90
MEZZO MIX ^{1,2,4}	(0,2 l) € 3,90

SCHWEPES

Ginger Ale ⁴ ,	
Bitter Lemon ^{2,3} ,	
Tonic ^{2,3}	(0,2 l) € 4,10

SÄFTE & NEKTARE

Apfel (trüb) ² , Johannisbeere,	
Maracuja ² , Rhabarber	(0,2 l) € 4,20
Auch als Fruchtschorlen	(0,3 l) € 4,70

LIMONADEN

Himbeer Lavendel Vanille,	
Limette Minze,	
Orange Ingwer Basilikum	(0,3 l) € 4,90

TAFELWASSER	(0,5 l) € 3,30
	(1,0 l) € 5,90

SAN PELLEGRINO

(Fl. 0,75 l) € 6,90

ACQUA PANNA	(Fl. 0,75 l) € 6,90
--------------------	---------------------

Follow us on instagram
[@atelierf_hamburg](#)



BIER

KÖNIG PILSENER	(0,25 l) € 4,40
vom Fass	(0,4 l) € 5,90
KÖNIG PILSENER	
alkoholfrei	(0,33 l) € 4,80
BENEDIKTINER WEISSBIER	(0,3 l) € 4,80
vom Fass	(0,5 l) € 6,40
BENEDIKTINER WEISSBIER	
alkoholfrei	(0,5 l) € 6,20
ALSTERWASSER	(0,25 l) € 4,30
	(0,4 l) € 5,70

APERITIFS

LIMETTE MINZE SPRITZ	(0,2 l) € 6,90
HIMBEER LAVENDEL VANILLE SPRITZ	(0,2 l) € 6,90
ORANGE INGWER BASILIKUM SPRITZ	(0,2 l) € 6,90
APEROL SPRITZ ^{3,4}	(0,2 l) € 9,90
LILLET BLANC	
mit Wild Berry ⁴ / White Peach ²	(0,2 l) € 8,70
FRENCH KISS	
Lillet, Gin, Wild Berry ⁴	(0,2 l) € 9,80
DÉJÀ-VU	
mit Wild Berry ⁴	(0,2 l) € 9,80
WHITE PEACH SPRITZ ²	
Cremant Brut	(0,2 l) € 9,90
MADEMOISELLE F. ^{2,3} alkoholfrei	
Maracuja, Johannisbeere, Bitter Lemon	(0,2 l) € 7,40

LONGDRINKS

HENDRICK'S GIN	
mit Tonic ^{2,3} / Wild Berry ⁴	(0,24 l) € 10,90
ABSOLUT VODKA ^{2,3}	
mit Bitter Lemon	(0,24 l) € 10,50

KAFFEE & TEE

ESPRESSO ¹	€ 3,20
DOPPELTER ESPRESSO ¹	€ 4,20
ESPRESSO MACCHIATO ¹	€ 3,40
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO ¹	€ 4,40
CAPPUCCINO ¹	€ 4,00
LATTE MACCHIATO ¹	€ 4,20
MILCHKAFFEE ¹	€ 4,30
FLAT WHITE ¹	€ 4,50
AMERICANO ¹	€ 3,80

Jedes Heißgetränk kann wahlweise auch mit Haferdrink von Oatly bestellt werden. + € 0,80

CHAI LATTE	€ 4,50
PINK SUPERFOOD LATTE	
Gojibeere und Açai	€ 4,70
FRISCHER MINZ- / INGWERTEE	
mit Honig	€ 4,30
SAMOVA TEA	€ 3,90
Smooth Operator – Kamille	
Lazy Daze – Earl Grey	
Maybe Baby – Früchtetee	
Team Spirit – Kräuter/Grüntee	

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) € 7,40 (Fl. 0,75 l) € 54,50
CREMANT BRUT ROSÉ Bouvet Ladubay, Loire	(0,1 l) € 7,50 (Fl. 0,75 l) € 55,00
TAITTINGER CHAMPAGNER BRÚT RESERVE AOP Champagne	(0,1 l) € 16,40 (Fl. 0,75 l) € 119,00
TAITTINGER CHAMPAGNER BRÚT RESERVE ROSÉ AOP Champagne	(Fl. 0,75 l) € 134,00

WEISSWEIN

HAUSWEIN trocken	(0,2 l) € 6,70 (0,5 l) € 16,70
CHARDONNAY Les Jamelles, Languedoc-Rossillon runde vollmundige Frucht, gelbes Steinobst	(0,2 l) € 10,40 (Fl. 0,75 l) € 38,50
GRAUBURGUNDER QbA Meyer-Näkel & Klumpp, Baden intensive Frucht, ausgewogen und geschmeidig	(0,2 l) € 11,20 (Fl. 0,75 l) € 41,40
SAUVIGNON BLANC Les Fumées Blanches, Côtes de Gascogne Zitrusfrüchte, straff und knackig	(0,2 l) € 9,80 (Fl. 0,75 l) € 35,80
RIESLING QbA Battenfeld-Spanier, Rheinhessen opulent fruchtig, saftig, harmonisch	(0,2 l) € 9,40 (Fl. 0,75 l) € 34,90
CHABLIS La Chablisienne, Chablis gelbe Früchte, elegant, frisch	(Fl. 0,75 l) € 57,50

ROSÉ

HAUSWEIN trocken	(0,2 l) € 6,40 (0,5 l) € 16,00
DOKTORSPIELE QbA Dr. Köhler, Rheinhessen reife Beeren, schlank, lebendig	(0,2 l) € 7,90 (Fl. 0,75 l) € 29,30
AZURE ROSÉ AOP Domaine Mirabeau, Provence spritzige frische Frucht, mineralisch und vielschichtig	(Fl. 0,75 l) € 41,00

ROTWEIN

HAUSWEIN trocken	(0,2 l) € 6,80 (0,5 l) € 17,00
CABERNET SAUVIGNON Robert Mondavi, Kalifornien dunkle Waldbeeren, harmonisch rund, ausgewogen	(0,2 l) € 11,20 (Fl. 0,75 l) € 39,50
BORDEAUX EDOUARD AOP Maison J.P. Moueix, Bordeaux vollmundig rund, duftend nach Kirsche und Pflaume	(0,2 l) € 10,20 (Fl. 0,75 l) € 37,80
SAINT-EMILION GRAND CRU AOP Château Peyreau – Graf von Neipperg, Bordeaux kräftig vollmundig, angenehme Note von Holz, langanhaltend	(Fl. 0,75 l) € 57,00
MARGAUX DU CHÂTEAU MARGAUX AOP Château Margaux, Bordeaux, 2014 hochkomplexer Wein vom berühmten Château Margaux, intensiv und langanhaltend	(Fl. 0,75 l) € 118,00

DIGESTIFS

SCHNAPS (2 cl) Williams / Marille / Haselnuss	€ 5,20
RED PASSION SHOT (4 cl) Wodka, Maracuja, Johannisbeere	€ 2,90