



Atelier **F**
FRENCH AMERICAN KITCHEN

STARTERS

AVOCADO TATAR VGN

Avocado-Gurken-Tatar,
Rote-Bete-Carpaccio
Vorspeise € 10,90
Hauptspeise € 13,90

TUNA TATAR

Thunfisch, Sojasauce,
Porree, Crème fraîche,
schwarzer Sesam
Vorspeise € 13,90
Hauptspeise € 19,40

BEEF TATAR

Rindertatar, Wachteleigelb,
pikant gewürzt
Vorspeise (100 g) € 17,90
Hauptspeise (180 g) € 24,50

CHICKEN TENDERS

knusprig gebackene
Hähnchenbruststreifen,
BBQ Sauce
Vorspeise € 8,80
Hauptspeise € 10,90

NEU

ESCARGOTS

6 Schnecken mit Kräuterbutter gebacken
€ 14,90

NEU

ZWIEBELSUPPE

mit Blätterteighaube
€ 9,50

NEU

KÜRBIS-KOKOSSUPPE VGN

Hokkaido, Kokosmilch, Ingwer
€ 8,80
mit Garnelenspieß + € 5,90

SALADS & BOWLS

CALIFORNIA BOWL VGN

Blattsalate, Avocado, Paprika,
grüne Bohnen, Rote Bete, Quinoa
€ 14,30

mit Yellow Fin Tuna + € 10,90

TROPICAL BOWL VGN

Blattsalate, Mango, Gurke,
Quinoa, Cashewkerne, Edamame,
Granatapfelkerne
€ 16,90

SALADE NIÇOISE

Blattsalate, Ei, Kartoffeln,
grüne Bohnen, Thunfisch,
Kirschtomaten
€ 14,90

NEUES
REZEPT

SALADE POULET

Blattsalate, Kirschtomaten, Ei,
Gurke, Karotte, grüne Bohnen,
gegrillte warme Maispouardenbrust
€ 16,30

CAESAR SALAD

Römersalat, Croûtons,
Kirschtomaten, Grana Padano
€ 12,80

SALADE VENDÔME VGT

Blattsalate, Ziegenkäse, Kirschtomaten,
karamellierte Walnüsse
€ 14,90

LE CHIC VGN

Blattsalate, Gurke, Karotte,
Kirschtomaten
€ 11,30

alle Salate auch mit **Maispouardenbrust, Rind, Garnelen,
Lachs, Ziegenkäse** oder **Avocado**
je € 6,50 zusätzlich

CLASSICS

NEU

BOEUF BOURGUIGNON

geschmortes Rindfleisch,
buntes Wurzelgemüse, Rotweinsauce
€ 19,90

NEU

POULET ST. GERMAIN

Maispouarde,
Morchel-Champignon-Rahm
€ 18,90

MOULES FRITES

Muscheln, Weißwein-Sahne-Sauce,
Pommes Frites
€ 21,20

CHILI SIN CARNE VGN

veganes Hack, Tomaten, Bohnen,
Paprika, vegane Creme
– mild oder scharf –
€ 13,90

FLAMMKUCHEN ALL AMERICAN*

Rinderhackfleisch, Paprika,
Cheddarsauce, rote Zwiebeln,
Grana Padano
€ 15,90

FLAMMKUCHEN ALSACE*

Schinkenwürfel, Crème fraîche,
rote Zwiebeln
€ 13,90

FLAMMKUCHEN CHEVRE VGT

Ziegenkäse, getrocknete Tomaten,
Feldsalat, Honig
€ 16,90

FLAMMKUCHEN JARDIN VGN

Grillgemüse, Champignons,
Tomatensauce, veganes Pesto
€ 15,90

NEUES
REZEPT

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.

FILLET OF BEEF

Rinderfilet
180 g € 28,50
250 g € 37,50

DRY AGED BEEF

6 Wochen gereift
200 g € 39,50

STEAK MADAME

Rumpsteak
180 g € 21,90
250 g € 28,50
mit Garnelenspieß + € 5,90



CORN FED CHICKEN

Maispoularde
€ 17,40

SALMON STEAK

Lachsfilet
€ 20,80

BURGER

Unser Geheimnis für einmalig gute Burger? Patties aus perfekt gereiftem Fleisch und knackfrische Zutaten. Auch vegan raffiniert und lecker!

CHEESEBURGER *

Rindfleischpatty, Cheddar,
Tomate, Rucola, Schmorzwiebeln
€ 13,50

BBQ BACON BURGER *

Rindfleischpatty, Cheddar,
Bacon, Tomate, Rucola, Jalapeños,
BBQ Sauce, Schmorzwiebeln
€ 16,80

THE MONSTER *

Rindfleischpatty, Pulled Pork,
Bacon, Ziegenkäse, Tomate,
Cheddarsauce, Schmorzwiebeln
€ 22,20



DRY AGED BEEF BURGER

vom Rind, mit Tomate,
Rucola, Schmorzwiebeln
€ 22,40
mit Cheddarsauce + € 1,70



CHICKEN BURGER *

gegrillte Maispouardenbrust,
Mangochutney, Tomate, Rucola,
Schmorzwiebeln
€ 12,20

SALMON BURGER *

Lachsfilet, Tomate, Rucola,
Wasabi Aioli, Schmorzwiebeln
€ 15,90



GOAT CHEESE BURGER * VGT

gratinierter Ziegenkäse,
Honig-Walnutskruste, Rucola,
Feigensenf, Schmorzwiebeln
€ 12,80

BEYOND MEAT BURGER VGN

Beyond Meat Patty, Champignons,
vegane Cheddaralternative und
Trüffel Mayo, Schmorzwiebeln
€ 17,20

VEGAN XICKEN BURGER VGN

Crunchy Xicken Patty,
Grillgemüse, Tomate, Rucola,
Sweet Chili Mayo
€ 16,90

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

BURGER UPGRADES

Beyond Meat Patty* € 5,90 VGN
Crunchy Xicken Patty € 5,90 VGN
Rindfleischpatty 150 g € 5,90
Pulled Pork € 2,10
Bacon* € 3,00

Jalapeños € 2,00 VGN
Cole Slaw € 2,00 VGT
Cheddarsauce € 1,70 VGT
Cheddaralternative € 1,40 VGN
Glutenfreies Bun € 1,70 VGT

VEGETARISCH & VEGAN

Das 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

POMMES FRITES VGN

€ 5,30

SÜSSKARTOFFELPOMMES * VGN

€ 6,40

TRÜFFELPOMMES ** VGN

€ 6,90

ROSMARINKARTOFFELN VGN

€ 5,40

BAKED POTATO VGT

große Grillkartoffel, Sour Cream

€ 5,50



KARTOFFELGRATIN VGT

€ 5,20

MAC 'N CHEESE VGT

Macaroni, würzige Cheddarsauce

€ 7,20

BAGUETTE PROVENÇAL VGT

knuspriges Baguette mit
Kräuterbutter überbacken

€ 4,70



RATATOUILLE VGN

€ 6,50

ROCKET MAN VGT

gegrillter grüner Spargel,
Grana Padano

€ 7,90



VEGGIE LOVER VGN

grüner Spargel, Zucchini,
Paprika, Sellerie, Karotte,
Rosmarinkartoffeln

€ 8,40

PETIT CHIC VGN

Blattsalate, Gurke, Karotte,
Kirschtomaten

€ 6,90

SMALL CAESAR

Römersalat, Croûtons,
Kirschtomaten, Grana Padano

€ 7,20

COLE SLAW VGT

Karotten-Weißkohl-Salat

€ 5,20

SAUCEN

BÉARNAISE VGT

PFEFFER VGT

SOUR CREAM VGT

DIJONSENF VGT

HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER VGT

BBQ VGN

je € 2,80

GUACAMOLE VGN

€ 3,50

KETCHUP VGN

MAYO VGN

€ 0,90

TRÜFFEL MAYO VGN

€ 3,50

SWEET CHILI MAYO VGN

WASABI MAYO VGN

je € 2,80

*Alle unsere Mayos sind
hausgemacht und vegan.*

DESSERT

APPLE CRUMBLE VGN

warmer Apfel-Streuselkuchen
mit Mandeln und Haselnüssen

€ 7,20

mit Vanilleeis + € 3,80

CHOCOLATE MALHEUR VGT

warmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern
(Zubereitungszeit 15 Min.)

€ 7,70

mit Vanilleeis + € 3,80

CRÈME BRÛLÉE VGT

Vanillecreme mit
karamellisierter Kruste

€ 7,50



CRÊPES VGT

mit Nutella
oder Aprikosenkonfitüre

€ 6,90

mit Vanilleeis + € 3,80

SORBET VGN

Himbeer, Mango

je Kugel € 4,20

EIS VGT

Schokolade, Vanille

je Kugel € 3,80

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) € 4,20

SÄFTE & NEKTARE

Apfel (trüb) ² , Johannisbeere,	
Maracuja ² , Rhabarber	(0,2 l) € 4,30
Auch als Fruchtschorlen	(0,3 l) € 4,80

LIMONADEN

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

TAFELWASSER	(0,5 l) € 3,40
	(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) € 4,50
vom Fass	(0,4 l) € 5,90
KÖNIG PILSENER	
alkoholfrei	(Fl. 0,33 l) € 4,80
BENEDIKTINER WEISSBIER	(0,3 l) € 5,30
vom Fass	(0,5 l) € 6,80
BENEDIKTINER WEISSBIER	
alkoholfrei	(Fl. 0,5 l) € 6,50
ALSTERWASSER	(0,25 l) € 4,40
vom Fass	(0,4 l) € 5,80

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) € 8,80
FRENCH KISS	
Lillet, Hendrick's 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) € 7,50

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
FLAT WHITE ¹	€ 4,50
AMERICANO ¹	€ 3,80
Jedes Heißgetränk kann wahlweise auch mit Haferdrink von Oatly bestellt werden. + € 0,80	
CHAI LATTE	€ 4,70
CINNAMON BUN LATTE 	€ 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

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 Köstlichkeiten 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) € 55,00
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) € 6,80 (0,5 l) € 16,90
CHARDONNAY Les Jamelles, Languedoc-Rossillon runde vollmundige Frucht, gelbes Steinobst	(0,2 l) € 10,50 (Fl. 0,75 l) € 38,50
GRAUBURGUNDER QbA Louis Guntrum, Rheinhessen aromatisch, gehaltvoll, nachhaltig, harmonische Säure	(0,2 l) € 10,70 (Fl. 0,75 l) € 39,50
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) € 58,00

ROSÉ

HAUSWEIN trocken	(0,2 l) € 6,60 (0,5 l) € 16,40
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) € 7,00 (0,5 l) € 17,40
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) € 58,00
MARGAUX DU CHÂTEAU MARGAUX AOP Château Margaux, Bordeaux, 2014 hochkomplexer Wein vom berühmten Château Margaux, intensiv und langanhaltend	(Fl. 0,75 l) € 119,00

DIGESTIFS

SCHNAPS (2 cl) Williams / Marille / Haselnuss	€ 5,30
RED PASSION SHOT (4 cl) Wodka, Maracuja, Johannisbeere	€ 2,90

Alle (Schaum-)Weine enthalten Sulfite.