



Atelier **F**
FRENCH AMERICAN KITCHEN

STARTERS

AVOCADO TATAR VGN

Avocado-Gurken-Tatar,
Rote-Bete-Carpaccio

Vorspeise € 11,10
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 € 8,90
Hauptspeise € 11,20

ESCARGOTS

sechs Schnecken
mit Kräuterbutter gebacken
€ 14,90



ARTISCHOCKE VGT

mit Vinaigrette und Trüffel Mayo
€ 15,80



TOMATENSUPPE VGN

mit Basilikum
€ 7,50
mit Garnelenspieß + € 5,90

SALADS & BOWLS

CALIFORNIA BOWL VGN

Blattsalate, Avocado, Paprika,
grüne Bohnen, Rote Bete, Quinoa
€ 14,40

TROPICAL BOWL VGN

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

SALADE NIÇOISE

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

SALADE POULET

Blattsalate, Kirschtomaten, Ei,
Gurke, Karotte, grüne Bohnen,
gegrillte warme Maispouardenbrust
€ 16,40

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
€ 11,40

alle Salate auch mit **Maispouardenbrust, Rind, Garnelen, Lachs, Ziegenkäse, veganen NoChicken Chunks** oder **Avocado**
je € 6,60 zusätzlich

CLASSICS

MOULES FRITES

Muscheln, Weißwein-Sahne-Sauce,
Pommes Frites
€ 21,50

POULET ST. GERMAIN

Maispouarde,
Morchel-Champignon-Rahm
€ 19,20

CHILI SIN CARNE VGN

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



FILET D'AGNEAU

Lammfilet (180 g)
mit Kräuterkruste und Speckbohnen
€ 24,50



MERGUEZ FRITES**

Lammwürstchen, Pommes Frites
€ 19,60

FLAMMKUCHEN ALL AMERICAN

Rinderhackfleisch, Paprika,
Cheddarsauce, rote Zwiebeln,
Grana Padano
€ 16,20

FLAMMKUCHEN ALSACE*

Schinkenwürfel, Crème fraîche,
rote Zwiebeln
€ 13,90

FLAMMKUCHEN CHEVRE VGT

Ziegenkäse, getrocknete Tomaten,
Feldsalat, Honig
€ 17,20

FLAMMKUCHEN JARDIN VGN

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



GRILL

Wir sind Feuer und Flamme für saftiges Fleisch, vegane Alternativen 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

sechs Wochen gereift
200 g € 39,50

STEAK MADAME

Rumpsteak
180 g € 22,30
250 g € 28,80
mit Garnelenspieß + € 5,90



VEGAN STEAK VGN

The Green Mountain Steak
200 g € 22,40

GRILLED CHICKEN

Maispoularde
€ 17,50

SALMON STEAK

Lachsfilet
€ 21,20

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
€ 13,70

BBQ BACON BURGER *

Rindfleischpatty, Cheddar,
Bacon, Tomate, Rucola, Jalapeños,
BBQ Sauce, Schmorzwiebeln
€ 16,90

THE MONSTER *

Rindfleischpatty, Pulled Pork,
Bacon, Ziegenkäse, Tomate,
Cheddarsauce, Schmorzwiebeln
€ 22,40

DRY AGED BEEF BURGER

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



CHICKEN BURGER

gegrillte Maispouardenbrust,
Mangochutney, Tomate, Rucola,
Schmorzwiebeln
€ 12,30

SALMON BURGER

Lachsfilet, Tomate, Rucola,
Wasabi Aioli, Schmorzwiebeln
€ 16,20

GOAT CHEESE BURGER VGT

gratinierter Ziegenkäse,
Honig-Walnusskruste, Tomate, Rucola,
Feigensenf, Schmorzwiebeln
€ 12,90



VEGAN MEET BURGER VGN

The Green Mountain Patty, Tomate,
Champignons, Rucola, vegane
Cheddaralternative, Trüffel Mayo,
Schmorzwiebeln
€ 17,20



VEGAN XICKEN BURGER VGN

The Green Mountain Xicken-Filet,
Grillgemüse, Tomaten, Rucola,
Sweet Chili Mayo
€ 17,30

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

BURGER UPGRADES

The Green Mountain Patty € 5,90 VGN	Jalapeños € 2,00 VGN
The Green Mountain Xicken-Filet € 6,40 VGN	Cole Slaw € 2,00 VGT
Rindfleischpatty 150 g € 5,90	Cheddarsauce* € 1,70 VGT
Pulled Pork € 2,10	Cheddaralternative € 1,40 VGN
Bacon* € 3,00	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

€ 5,40

SÜSSKARTOFFELPOMMES * VGN

€ 6,40

TRÜFFELPOMMES ** VGN

€ 6,90

ROSMARINKARTOFFELN VGN

€ 5,60

BAKED POTATO VGT

große Grillkartoffel, Sour Cream

€ 5,50

KARTOFFELGRATIN VGT

€ 5,30

MAC 'N CHEESE * VGT

Macaroni, würzige Cheddarsauce

€ 7,20

BAGUETTE PROVENÇAL VGT

knuspriges Baguette mit
Kräuterbutter überbacken

€ 4,70

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

€ 7,30

NEU GURKENSALAT VGT

mit Schmand, Minze

€ 4,80

COLE SLAW VGT

Karotten-Weißkohl-Salat

€ 5,40

SAUCEN

BÉARNAISE VGT

PFEFFER VGT

SOUR CREAM VGT

DIJONSENF VGT

HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER VGT

BBQ VGN

NEU HOT DEVIL SAUCE 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

NEU TARTE D'ABRICOT VGT

mit Rosmarin und Crème fraîche

€ 7,20

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

* Pökelsalze, Phosphat und Farbstoff möglich, ** enthält Konservierungsstoff, * kann Geschmacksverstärker enthalten.

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

SCHWEPPEs

Ginger Ale ⁴ , Bitter Lemon ^{2,3} , Tonic ^{2,3}	(0,2 l) € 4,40
--	----------------

LIMONADEN

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

EISTEE

Pfirsich 	(0,3 l) € 4,90
--	----------------

SÄFTE & NEKTARE

Apfel (trüb) ² , Johannisbeere, Maracuja ² , Rhabarber	(0,2 l) € 4,40
Auch als Fruchtschorlen	(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
--------------	--------

BIER

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

APERITIFS

LIMETTE MINZE SPRITZ	(0,2 l) € 7,10
HIMBEER LAVENDEL VANILLE SPRITZ	(0,2 l) € 7,10
ORANGE INGWER BASILIKUM SPRITZ	(0,2 l) € 7,10
APEROL SPRITZ ^{3,4}	(0,2 l) € 9,90
DÉJÀ-VU mit Wild Berry ⁴ alkoholfrei, mit Wild Berry ⁴	(0,2 l) € 9,80 (0,2 l) € 9,80
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
SOLERO SPRITZ ^{2,3} Lillet, Maracuja, Frizzante	(0,2 l) € 9,90
WHITE PEACH SPRITZ ² mit Cremant Brut	(0,2 l) € 10,20
MADEMOISELLE F. ^{2,3} alkoholfrei Maracuja, Johannisbeere, Bitter Lemon	(0,2 l) € 7,80

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) € 10,90

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. + € 0,50	
PINK SUPERFOOD LATTE 	€ 4,80
FRISCHER MINZ- / INGWERTEE mit Honig	€ 4,40
SAMOVA TEA	€ 3,90
Smooth Operator – Kamille Lazy Daze – Earl Grey Maybe Baby – Früchtetee Team Spirit – Kräuter/Grüntee	

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



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) € 54,00
CREMANT BRUT ROSÉ Bouvet Ladubay, Loire	(0,1 l) € 7,60 (Fl. 0,75 l) € 55,50
TAITTINGER CHAMPAGNER BRÚT RESERVE AOP Champagne	(0,1 l) € 16,70 (Fl. 0,75 l) € 121,00
TAITTINGER CHAMPAGNER BRÚT RESERVE ROSÉ AOP Champagne	(Fl. 0,75 l) € 135,00

WEISSWEIN

HAUSWEIN trocken	(0,2 l) € 6,90 (0,5 l) € 17,20
CHARDONNAY Les Jamelles, Languedoc-Rossillon runde vollmundige Frucht, gelbes Steinobst	(0,2 l) € 10,50 (Fl. 0,75 l) € 38,50
GRAUBURGUNDER Spreitzer, Rheingau klar, frisch, fester Körper mit Kraft	(0,2 l) € 10,90 (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) € 6,70 (0,5 l) € 16,60
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) € 7,20 (0,5 l) € 17,80
CABERNET SAUVIGNON Robert Mondavi, Kalifornien dunkle Waldbeeren, harmonisch rund, ausgewogen	(0,2 l) € 11,30 (Fl. 0,75 l) € 39,70
BORDEAUX EDOUARD AOP Maison J.P. Moueix, Bordeaux vollmundig rund, duftend nach Kirsche und Pflaume	(0,2 l) € 10,40 (Fl. 0,75 l) € 38,20
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, 2015 hochkomplexer Wein vom berühmten Château Margaux, intensiv und langanhaltend	(Fl. 0,75 l) € 119,00

DIGESTIFS

SCHNAPS (2 cl) Williams / Marille / Haselnuss	€ 5,40
RED PASSION SHOT (4 cl) Wodka, Maracuja, Johannisbeere	€ 2,90

Alle (Schaum-)Weine und weinhaltigen Getränke
enthalten Sulfite.