

CULINAIRE

alto

RESTAURANT

2026



GRUSSWORT

Liebe Gäste, liebe Freunde des ATLANTIC Grand Hotels Bremen,

Genuss beginnt bei uns nicht erst auf dem Teller, sondern mit dem guten Gefühl, willkommen zu sein. Der Culinaire lädt Sie ein, das Jahr genussvoll zu begleiten: vom ersten Langschläfer-Frühstück bis zu festlichen Wintermomenten, von leichten Sommerabenden bis zu besonderen Champagner-Augenblicken. Was alle Angebote verbindet, ist unsere Passion. Wir lieben Küche, eine entspannte Atmosphäre und Gastlichkeit, die man schmeckt. Ob zum kurzen Vorbeischauen oder zum ausgiebigen Verweilen: Der Culinaire ist Ihre Inspiration für genussvolle Auszeiten im Herzen Bremens.

Schön, dass Sie Teil davon sind.

Herzlichst

Clemens Hieber
Hoteldirektor ATLANTIC Grand Hotel Bremen

REGIONALITÄT.
KULINARIK. ZEITLOS.
**Genuss neu
erleben!**



GENUSS,
DER BEGEISTERT:
BREMENS BESTES
LANGSCHLÄFER-
FRÜHSTÜCK

BREMENS BESTES FRÜHSTÜCK

BONJOUR PLAISIR IM RESTAURANT ALTO

Manche Tage beginnen am schönsten ohne Eile. Im Restaurant alto genießen Sie den Morgen so, wie er sein sollte: frische Brötchen, feine Croissants, ausgewählte herzhafte Spezialitäten, frisch zubereitete Eierspeisen wie Pancakes sowie saisonale Früchte. Am Wochenende begleitet ein Glas Sekt genussvoll in den Tag. Bei warmem Wetter lädt der mediterrane GRAND GARDEN zum Frühstück unter freiem Himmel ein, an kühleren Tagen der helle Wintergarten.

**Öffnungszeiten: Montag–Freitag 6.30–10.00 Uhr
Samstag 7.00–11.00 Uhr | Sonntag 7.00–12.00 Uhr**

Pro Person 34,00 EUR

Kinder bis 6 Jahre kostenlos, Kinder bis 12 Jahre 17,00 EUR

Um Reservierung wird gebeten.

////// TIPP //////////

Freude, die lange nachwirkt:
Das Langschläfer-Frühstück ist
auch als Gutschein erhältlich.



OSTERBRUNCH GENUSSVOLL IN DEN FRÜHLING

Wenn Ostern den Frühling begrüßt,
lädt das Restaurant alto zu genussvollen
Stunden in entspannter Atmosphäre ein.

Am Ostersonntag kommen Familien und Freunde zusammen, um gutes Essen, anregende Gespräche und gemeinsame Zeit zu genießen. An den Live-Cooking-Stationen erwarten Sie Rinderrücken, provenzalisches Lammragout und zarter Lachs mit Senfsauce. Den süßen Abschluss bilden frisch gebackene Waffeln, saftiger Möhrenkuchen und feine Eisvariationen.

Auch unsere jungen Gäste dürfen sich auf ein kindgerecht gestaltetes Buffet und kreative Osteraktionen freuen.

Pro Person 74,00 EUR

Inkl. Kaffee/Tee, Sekt, Wasser und Säften

Kinder bis 6 Jahre kostenlos | Kinder bis 12 Jahre 37,00 EUR

Reservierung erforderlich.

Jetzt reservieren unter **0421-620 62-599** oder
info@alto-bremen.de. Weitere Infos über den
QR-Code und im ATLANTIC Grand Hotel Bremen.



5. APRIL

OSTER-
SONNTAG
12-15 UHR



All offers available in English.
www.alto-bremen.de/en



AUF DAS LEBEN, DEN GENUSS

UND EIN JAHR VOLLER CHAMPAGNER

CHAMPAGNE DAY

Neu im Jahresprogramm ist der CHAMPAGNE DAY. Jeden Donnerstag im Restaurant alto und in der ATLANTIC Bar erwarten Gäste wechselnde, erlesene Champagner-Sorten zu einem attraktiven Preis.



Denn wie Coco Chanel sagte: „Ich trinke Champagner nur bei zwei Gelegenheiten – wenn ich verliebt bin und wenn ich es nicht bin.“ Champagner prägt das ATLANTIC Grand Hotel Bremen seit Jahren. In diesem Jahr rückt er bewusst in den Mittelpunkt und begleitet genussvoll das gesamte Veranstaltungsjahr. Er steht nicht nur für den Aperitif, sondern auch für besondere Momente voller Eleganz, Leichtigkeit und Lebensfreude.

Ob bei THE GRAND TERRACE über den Dächern Bremens, beim Grand Barbecue am 21. August, beim festlichen Champagner-Dinner am 26. September oder spontan im Alltag – Champagner entfaltet seine Stärke immer dort, wo Genuss im Mittelpunkt steht.

Gemeinsam haben Restaurantleiter Leonhard Mühlbauer und sein erfahrenes Team die Auswahl entwickelt, in enger Abstimmung mit Küchenchef Janes Gerdes. So entsteht eine kulinarische Reise, bei der Champagner und Küche harmonisch zusammenspielen.

Frische Blanc de Blancs aus Chardonnay begleiten Fisch und Meeresfrüchte, kraftvolle Cuvées wie die Bollinger Grande Cuvée ergänzen intensivere Gerichte. Begleitet wird das Sortiment von klassischen Genuss-Champagnern, Vintage-Abfüllungen und ausgewählten Lagen-Champagnern. Viele davon sind außergewöhnlich by the glass erhältlich, dank Coravin bei gleichbleibender Qualität.

GRAND GARDEN

MEDITERRANES LEBENSGEFÜHL
IN BREMENS MITTE



AM NACHMITTAG:
APERITIF-
GENUSS MITTEN
IN BREMEN

Von Ostern bis in den Spätsommer hinein wird der Hofgarten des ATLANTIC Grand Hotels Bremen zum Grand Garden. Bei schönem Wetter entsteht hier ein Ort, der mediterranes Lebensgefühl mit urbaner Gelassenheit verbindet. Offen, lebendig und mitten in der Stadt.

Der Grand Garden begleitet den Tag. Vom Frühstück über den Lunch bis zum Nachmittag, wenn ab 15 Uhr Aperitifs mit und ohne Alkohol sowie leichte Snacks serviert werden. Ein Kaffee in der Sonne, ein kühler Drink am frühen Abend. Zu jeder Tageszeit ist der Grand Garden ein Ort für eine kleine Auszeit. Olivenbäume und mediterrane Blüten prägen das Bild, während sich das Ambiente im Laufe des Tages von lebendiger Leichtigkeit zu entspannter

Abendstimmung entwickelt. Sanftes Licht, Lampions und dezente Musik lassen eine Atmosphäre entstehen, die an Sommerabende im Süden Europas erinnert. Unaufgeregt und liebevoll.

Am Abend rückt die Küche des Restaurants alto in den Mittelpunkt. Leichte, sommerliche Gerichte setzen kulinarische Akzente und machen den Grand Garden zu einem Ort für lange Abende, gute Gespräche und genussvolle Momente.

Öffnungszeiten GRAND GARDEN:

April bis September (bei schönem Wetter)

Zum Frühstück sowie täglich von 12.00 bis 22.00 Uhr

Kontaktieren Sie uns für genussvolle Momente unter 0421-620 62-599 oder info@alto-bremen.de · www.alto-bremen.de

IHR PERFEKTER FEIERABEND

THE GRAND TERRACE SKY HIGH AFTER WORK

Hoch hinaus, und das bereits im 15. Jahr:
THE GRAND TERRACE ist ein fester Termin im Bremer Sommer. Auf Roof Lounge und Dachterrasse trifft sich, wer den Feierabend entspannt und urban unter freiem Himmel mit Blick über die Dächer der Stadt genießen möchte.

Für die passende Atmosphäre sorgen die Sounds von Resident DJ Oliver Bodzin. Dazu werden ausgewählte Drinks, feine Aperitifs sowie begleitende Snacks aus dem Restaurant *alto* serviert. Ob entspanntes Ankommen oder ausgelassenes Feiern: **THE GRAND TERRACE** verbindet Musik, Genuss und Großstadtgefühl.

//////// **TIPP** //////////

Gäste, die den Abend im Restaurant *alto* oder in der ATLANTIC Bar mit einem Mindestverzehr von 35 EUR pro Person in Form von Speisen und Getränken beginnen, genießen bevorzugten Einlass.

Exklusive Partylounge

10–20 Personen · 200 EUR* pro Lounge

*Auf Anfrage & nach Verfügbarkeit.

Loungereservierung unter 0421-620 62-613
oder veranstaltung.ahb@atlantic-hotels.de



**EINTRITT
IST FREI!**

SAVE THE DATES:

7.5. / 11.6. / 2.7. / 13.8.

jeweils 18.00 bis 23.00 Uhr



FREITAG
21. AUGUST
GRAND BBQ
18–22 UHR

Bei Regen im *alto*

IM GRAND GARDEN GRAND BARBECUE

Ein Sommerabend im Zeichen von Feuer, Handwerk und kulinarischer Raffinesse. Beim Grand Barbecue treffen erstklassige Produkte auf entspannte Eleganz und echte Grillkunst.

An den Grill- und Live-Cooking-Stationen servieren unsere Küchen- und Grillmeister ausgewählte Highlights wie **Sous-vide-gegarte Short Ribs**, hausgemachtes **Brisket im alto-Rub** und **BBQ-Kabeljau im Bananenblatt**.

Feine Salate, sommerliches Gemüse und raffinierte Beilagen begleiten den Abend. Zum Ausklang verführen feine Dessertkreationen, die sommerliche Leichtigkeit und handwerkliche Finesse vereinen.

Pro Person 79,00 EUR

GRAND Barbecue inkl. 1 Glas Champagner

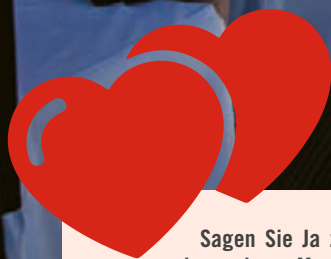
Um Reservierung wird gebeten.

Jetzt reservieren unter 0421-620 62-599 oder
info@alto-bremen.de. Weitere Infos über den
QR-Code und im ATLANTIC Grand Hotel Bremen.



HOCHZEITEN & SOMMERFESTE

IN BREMENS TOPLAGE



Sagen Sie Ja zueinander und zu einem Tag voller besonderer Momente. Feiern Sie Ihre Hochzeit dort, wo Emotion, Genuss und Atmosphäre auf einzigartige Weise zusammenfinden. Ob im kleinen Kreis oder in festlichem Rahmen: Das ATLANTIC Grand Hotel Bremen bietet den passenden Ort für den schönsten Tag Ihres Lebens.

Erleben Sie Ihre Trauung über den Dächern der Stadt, genießen Sie ein individuell abgestimmtes Hochzeitsmenü und schaffen Sie gemeinsam mit Ihren Gästen Erinnerungen, die bleiben. Unser Versprechen: Ihre Wünsche stehen im Mittelpunkt – mit Liebe zum Detail, persönlicher Beratung und einem erfahrenen Veranstaltungsteam an Ihrer Seite.

Auch Ihre Sommerfeste, Jubiläen und privaten Feiern erhalten bei uns den Rahmen, den sie verdienen. Und nach einem ausgelassenen Fest laden unsere Zimmer und Suiten zum stilvollen Ausklang ein.

Ihre Traumhochzeit im Herzen Bremens

Pro Person ab 119,00 EUR

Location, Menü/Buffer, Drinks und Service

Sprechen Sie uns gerne an! Wir begleiten Sie von der Idee bis zum letzten Tanz.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage für Erlebnisse, die Eindruck hinterlassen:

0421-620 62-613 oder veranstaltung.ahb@atlantic-hotels.de

DIE VIELFALT
DER CHAMPAGNE

CHAMPAGNER-ABEND

Im Restaurant alto genießen Sie ein fein abgestimmtes 4-Gänge-Menü, begleitet von ausgewählten Champagnern wie einem eleganten Blanc de Blancs, einem kraftvollen Vintage-Champagner und einem charaktervollen Rosé.

Durch den Abend führt Jürgen Giesel, Sommelier aus dem Hause Lobenberg. Mit großer Expertise und feinem Gespür erzählt er von Herkunft, Stilistik und den Geschichten hinter den renommierten Häusern der Champagne. Ein Abend voller Tiefe, Genuss und prickelnder Entdeckungen.

Pro Person 149,00 EUR

inkl. 4-Gänge-Menü und
korrespondierender Champagner

Reservierung erforderlich.

Jetzt reservieren unter **0421-620 62-599** oder
info@alto-bremen.de. Weitere Infos über den
QR-Code und im ATLANTIC Grand Hotel Bremen.



SAMSTAG
26. SEPTEMBER
18-22 UHR



MITTWOCH
11. NOVEMBER
18-22 UHR

GANS BESONDERS MARTINSGANS À LA ALTO

Der Martinstag läutet im Restaurant alto ganz offiziell die kulinarische Herbst- und Winterzeit ein. Freuen Sie sich auf ein klassisches Gänsemenü im stilvollen Ambiente.

Menü

1. Gang

Gänse-Consommé mit
Kräuter-Celestine und Wurzelgemüse

2. Gang

Brust und Keule von der Oldenburger
Gans, Rotkohl, Klöße und Jus

3. Gang

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit Apfelsorbet

Pro Person 74,00 EUR

Reservierung erforderlich.

Reservierungen unter **0421-620 62-599**
oder **info@alto-bremen.de**



Ein Highlight in der Adventszeit:
Der ATLANTIC Glühweinstand auf dem Weg zur Almhütte verwandelt den Hofgarten in ein stimmungsvolles Winter-Wonderland – für unsere Hotelgäste und alle Bremerinnen und Bremer.



ALPENFLAIR MITTEN IN BREMEN

Von November bis Januar wird der Hofgarten des ATLANTIC Grand Hotels zur alpinen Genussadresse: Die ATLANTIC Almhütte bringt Südtiroler Hüttenatmosphäre mitten in die Hansestadt. Rustikal, herzlich und genau der richtige Ort für gesellige Stunden bei klassischer alpenländischer Küche.

Exklusiv buchbar für Gruppen von 20 bis 80 Personen, ist die Almhütte die ideale Location für Firmenfeiern, Geburtstage oder Weihnachtsfeiern.

Serviert werden beliebte Klassiker wie Kasspatzle, Backendl und weitere alpine Spezialitäten – unkompliziert, authentisch und voller Geschmack.

Jetzt reservieren unter **0421-620 62-613** oder almhuetten@atlantic-hotels.de. Weitere Infos über den QR-Code und im ATLANTIC Grand Hotel Bremen.



GOLDENE ZEITEN IM ADVENT

BRUNCH MIT FESTLICHEM FLAIR

Wenn sich der Goldene Saal in warmes Licht und leisen Adventszauber hüllt, lädt das ATLANTIC Grand Hotel zu einem entspannten Adventsbrunch in stimmungsvoller Atmosphäre ein.

An den Live-Stationen servieren wir Lachs aus der Salzkruste, Bauernente und geschmorte Rinderbäckchen. Als süßen Abschluss erwarten Sie hausgemachte Waffeln mit Kirschen und klassischer Christstollen.

Auch unsere kleinen Gäste sind herzlich willkommen: In der betreuten Mal- und Bastelecke haben sie ihren ganz eigenen Platz, um kreativ zu werden.

Pro Person 69,00 EUR

Adventsbrunch inkl. Sekt, Kaffee- und Teespezialitäten sowie Wasser und Säften
Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre für 34,50 EUR

Reservierung erforderlich.

Reservierungen unter **0421-620 62-613**
oder veranstaltung.ahb@atlantic-hotels.de



SONNTAG

**6. DEZEMBER
11-15 UHR**





25.+26.
DEZEMBER
12-15
UHR

WEIHNACHTSBRUNCH IM ALTO

FESTTAGSMOMENTE VOLLER GENUSS

Gönnen Sie sich eine genussvolle Auszeit im Restaurant alto und verbringen Sie entspannte Stunden in stimmungsvoller Atmosphäre sowie guter Gesellschaft.

An der Live-Cooking-Station serviert Küchenchef Janes Gerdes zarte US-Short Ribs, begleitet von Bauernente und Lachsfilet mit fein abgestimmten Beilagen.

Winterliche Vorspeisen, frische Salate und hausgemachte Aufstriche runden das Buffet stimmig ab. Den süßen Abschluss bilden heiße Waffeln mit Kirschen, warmer Apple Crumble, Cheesecake und klassischer Christstollen.

Auch für unsere jüngsten Gäste ist gesorgt: In einer liebevoll betreuten Mal- und Bastecke können Kinder kreativ werden und ihren eigenen kleinen Weihnachtsmoment genießen.

Pro Person 74,00 EUR

Inkl. Kaffee/Tee, Sekt, Wasser und Säften

Kinder bis 6 Jahre kostenlos | Kinder bis 12 Jahre 37,00 EUR

Reservierung erforderlich.

Jetzt reservieren unter **0421-620 62-599** oder
info@alto-bremen.de. Weitere Infos über den
QR-Code und im ATLANTIC Grand Hotel Bremen.



SILVESTER IM ALTO

Im Restaurant alto erwartet Sie ein festliches Silvesterbuffet mit ausgewählten kulinarischen Highlights.

Freuen Sie sich auf feine Vorspeisen, eine Austern-Live-Station sowie Klassiker wie Rinderfilet Wellington, geschmorte Ochsenbäckchen und zartes Lachsfilet.

Ein vielseitiges Dessertbuffet bildet den genussvollen Abschluss.

Nach dem Dinner lädt die ATLANTIC Bar mit Loungemusik, Cocktails und Mitternachtsimbiss zum entspannten Ausklang des Jahres ein.

Pro Person 139,00 EUR

Empfangschampagner, Silvesterbuffet, Imbiss um Mitternacht

Champagner-Empfang 19.45 Uhr
Einlass ab 20.00 Uhr



BUFFET &
ÜBERNACHTUNG

ab **250,- EUR**

p. P. im Comfort Doppelzimmer

Buchbar auf Anfrage und
nach Verfügbarkeit.

Vorverkauf & Buffet-Übersicht über den QR-Code
sowie unter www.atlantic-hotels.de/grandhotel
0421-620 62-0 · grandhotel@atlantic-hotels.de





PARTY UND
ÜBERNACHTUNG
ab **240,-** EUR

p. P. im Superior Doppelzimmer
Buchbar auf Anfrage und
nach Verfügbarkeit.



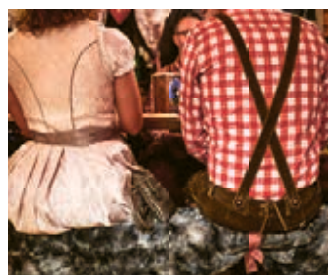
HÜTTENZAUBER SILVESTER AUF DER ALM

Tauchen Sie ein in die gemütliche
Atmosphäre der ATLANTIC Almhütte und
feiern Sie den Jahreswechsel mit zünftiger
Après-Ski-Musik. Das beste Trachtenoutfit
wird prämiert und das Almhütten-Team
verwöhnt Sie mit einem exklusiven Buffet.

Pro Person 129,00 EUR

Inkl. Buffet und Partyprogramm,
Mitternachtssnack sowie
1 Glas Champagner

19.00 bis 3.00 Uhr



Reservierungen und weitere Informationen:
0421-620 62-0 oder unter grandhotel@atlantic-hotels.de
www.atlantic-hotels.de/grandhotel



ATLANTIC

GRAND HOTEL Bremen

Culinaire – die Zeitung der ATLANTIC Grand Hotel Bremen GmbH

Herausgeber und Redaktion

Bredenstraße 2 · 28195 Bremen · Tel. 0421-620 62-0 · Fax 0421-620 62-500
www.atlantic-hotels.de/grandhotel · grandhotel@atlantic-hotels.de
www.instagram.com/atlanticgrandhotelbremen
www.facebook.com/ATLANTIC.Grand.Hotel.Bremen

Datenschutz

Liebe Leserinnen und Leser, personenbezogene Daten werden bei den ATLANTIC Hotels gemäß Datenschutzgesetz gespeichert, verarbeitet und zweckgebunden für Eigenwerbung genutzt. Aufgrund dieser Speicherung erhalten Sie unsere Zeitung zur Information. Sollten Sie den *Culinaire* nicht erhalten wollen oder der Speicherung Ihrer personenbezogenen Daten nicht zustimmen, können Sie Ihr Einverständnis jederzeit schriftlich per E-Mail an grandhotel@atlantic-hotels.de oder telefonisch unter 0421-620 62-0 widerrufen.

V. i. S. d. P.: Clemens Hieber, Hoteldirektor

Redaktion: Arzu Bakir

Konzeption & Gestaltung: Grimm und Arnold Werbeagentur GmbH

Fotos: Thilo Müller, Gaby Ahnert