

CULINAIRE

alto

RESTAURANT

2025

GRUSSWORT

Liebe Gäste, liebe Freunde des ATLANTIC Grand Hotels Bremen,

es ist uns eine große Freude, Ihnen auch in diesem Jahr wieder unsere kulinarische Hotelzeitung präsentieren zu können.

Der „Culinaire“ ist mehr als nur eine Lektüre – er ist eine Einladung, die Vielfalt und die Leidenschaft zu entdecken, die wir in unserem Haus leben. Das Besondere in diesem Jahr: Unser Programm steht bereits zu Beginn des Jahres fest, sodass Sie sich in aller Ruhe Ihre Lieblingstermine notieren und sich auf kulinarische Höhepunkte freuen können. Ob exklusive Weinabende, musikalische Nächte oder gemütliche Brunch-Momente – wir haben wieder ein Programm zusammengestellt, das Sie zu einer kulinarischen Reise einladen wird.

Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie, was das ATLANTIC Grand Hotel Bremen zu einem besonderen Ort der Genüsse macht. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und gemeinsam unvergessliche Momente zu schaffen.

**Mit herzlichen Grüßen und besten Wünschen
für ein genussreiches Jahr**



Clemens Hieber
Hoteldirektor ATLANTIC Grand Hotel Bremen

INSPIRATION.
ERLEBEN. GENUSS.
**Heimat und
Vielfalt!**



**DAS VIELLEICHT BESTE
FRÜHSTÜCK IN BREMEN!**

BONJOUR PLAISIR!

Im alto erwartet Sie ein Frühstück, das keine Wünsche offenlässt: knusprige Brötchen, duftende Croissants, herzhaft Köstlichkeiten und Eierspeisen, die begeistern. Für die süße Note sorgen Pancakes und Waffeln. An Wochenenden gibt es dazu Sekt, und bei Sonne genießen Sie Ihr Frühstück im mediterranen Hofgarten.

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

Pro Person 31,00 EUR

Kinder bis 6 Jahre kostenlos,
Kinder von 7 bis 12 Jahren 15,50 EUR

Um Reservierung wird gebeten.

////// TIPP ////

Verschenken Sie Freude – das Langschläfer-Frühstück gibt es auch als Gutschein!



**GESCHENK-IDEE:
LANGSCHLÄFER-
FRÜHSTÜCK-
GUTSCHEIN**



**20. APRIL
OSTER-
SONNTAG
12–15 UHR**



OSTERBRUNCH EIN FEST FÜR GAUMEN & HERZEN

Jedes Jahr zelebriert das Restaurant alto die Tradition des Osterbrunchs. Familie und Freunde genießen gemeinsam köstliche Stunden mit unwiderstehlichen Leckereien.

An der Live-Cooking-Station werden dieses Jahr US-Rinderrücken, provenzalisches Lammragout und Lachs mit Senfsauce serviert. Zum Abschluss lockt ein Dessertbuffet mit heißen Waffeln, hausgemachtem Möhrenkuchen und erfrischenden Eisvariationen.

Für die Kinder gibt es ein liebevoll gestaltetes Buffet sowie eine betreute Mal- und Bastecke.

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 sowie im ATLANTIC Grand Hotel.



SAVOIR-VIVRE

EIN NEUES KULINARISCHES
LEBENSGEFÜHL IM RESTAURANT ALTO

EINE PRISE
MEDITERRANES
IN BREMENS
MITTE



„Der Sommer ist für mich die schönste Zeit, um neue Ideen auszuprobieren und unseren Gästen etwas Besonderes zu bieten“, sagt Küchenchef Janes Gerdes. „Dieses Jahr haben wir die Brasserie-Karte noch einmal verfeinert und setzen dabei auf regionale Produkte, die einfach überzeugen. Ob Weidegockel oder Nienburger Spargel – hier schmeckt man die Qualität und die Liebe zur Heimat.“

Doch nicht nur auf dem Teller gibt es Neues zu entdecken. „Die passenden Getränke zum Essen sind mir ebenso wichtig“, betont Leonhard Mühlbauer, neuer Restaurantleiter im alto. „Deshalb haben wir uns auf die Suche nach außergewöhnlichen alkoholfreien Alternativen gemacht. Mit Jörg Geiger haben wir einen Partner ge-

funden, der mit seiner Leidenschaft für alte Obstsorten und handwerkliche Herstellung genau unseren Ansprüchen gerecht wird. Seine alkoholfreien Priseccos und Weine sind nicht nur erfrischend, sondern bringen auch die Aromenvielfalt der Region auf den Tisch. Das ist für mich echte Innovation – und ich bin überzeugt, dass unsere Gäste das genauso sehen werden“, sagt Leo Mühlbauer.

Also, lassen Sie sich überraschen und genießen Sie den Sommer im Hofgarten – mit gutem Essen, tollen Getränken und jeder Menge Urlaubsfeeling!

Öffnungszeiten Hofgarten:
April–September 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

SKY HIGH

THE GRAND TERRACE 2025

IHR PERFEKTER FEIERABEND

ÜBER DEN DÄCHERN BREMENS

Hoch hinaus geht es auch in diesem Jahr! Erleben Sie die legendäre After-Work-Eventreihe THE GRAND TERRACE in ihrer 14. Saison – und damit einen der heißesten Treffpunkte Bremens. Über den Dächern der Hansestadt, in der einzigartigen Atmosphäre unserer Roof Lounge und Dachterrasse, genießen Sie den perfekten Feierabend mit Freunden.

Unter freiem Sternenhimmel erwarten Sie heißeste Beats von unserem Resident-DJ Oliver Bodzin, dazu coolste Drinks und köstliche Aperitifs sowie Snacks aus unserem Restaurant alto. Ob entspanntes Networking oder ausgelassenes Feiern – hier verbinden sich Genuss und Lifestyle auf höchstem Niveau. Auch dieses Jahr gibt es eine „Fastlane“ und garantierten Einlass für alle, die vorher im alto mindestens ein Hauptgericht verzehrt haben.

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

Sie wollen mit Ihrer Crew einen unvergesslichen Abend erleben? Dann reservieren Sie Ihre exklusive Partylounge für 10–20 Personen zum Sonderpreis von 100 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:

15.5. / 5.6. / 10.7. / 14.8.

jeweils 18.00 bis 23.00 Uhr

Bei Regen in der verglasten Roof Lounge.

DAS EVENT FÜR GRILLFANS GRAND BARBECUE

Am 22. August verwandeln sich der malerische Hofgarten und das Restaurant alto in ein wahres Paradies für Grillliebhaber und Feinschmecker. Von 18.00 bis 22.00 Uhr erwartet Sie ein kulinarisches Sommer-Highlight der besonderen Art: das GRAND Barbecue!

Lassen Sie sich von unseren Grillmeistern verwöhnen und entdecken Sie eine Vielzahl von Köstlichkeiten, die keine Wünsche offenlassen. Die Auswahl ist groß, aber hier sind schon mal ein paar Spezialitäten, die Sie erwarten: Sous-Vide-gegarnte Short Ribs vom Grill, hausgemachtes Brisket im alto-Rub, BBQ-Kabeljau im Bananenblatt.

Doch das Buffet bietet noch viel mehr: von frischen Salaten und sommerlichem Gemüse bis hin zu kreativen Beilagen, die perfekt zu den Grillkreationen passen. Das süße Buffet lädt zum Genießen ein – fruchtig, schokoladig, klassisch.

Pro Person 79,00 EUR

GRAND BBQ inkl. Empfangscocktail

Um Reservierung wird gebeten.



22. AUGUST
IM HOFGARTEN
GRAND BBQ
18–22 UHR

Bei Regen im alto



Öffnungszeiten Hofgarten: April–September 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



WEINABEND
10. OKTOBER
18–21.30 UHR

RESTAURANT ALTO MIT DER WEINKUNST WORPSWEDE AROUND THE WORLD

Genießen Sie eine kulinarische Weltreise durch die Weinberge der Provence, Vanguels und darüber hinaus. Erleben Sie ein exklusives 4-Gang-Menü mit erlesenen Weinen in Zusammenarbeit mit der Weinkunst Worpsswede.

Sebastian Costa, Diplom-Sommelier und Betriebsleiter der Weinkunst in Worpsswede, führt Sie mit seiner Expertise und spannenden Einblicken in die Welt des Weins durch diesen unvergesslichen Abend.

Menü:

Zweierlei vom Saibling, Tatar und Kaviar mit Zitronensauce, eingelegtem Rettich, Estragon Mayonnaise und Kerbel

Bisque von norwegischer Langustine
mit Flusskrebsen und Estragon

Tranche vom US-Roastbeef mit Selleriecreme,
wildem Brokkoli, glasierten Kartoffeln und Jus

Éclairs mit Crème Pâtissière,
Schokoladenganache und Aprikosenkompott

Pro Person 69,00 EUR

4-Gang-Menü und Aperitif

Pro Person 95,00 EUR

inkl. korrespondierender Weine (4 × 0,1l und Aperitif)

Um Reservierung wird gebeten.

GANS BESONDERS
MARTINSGANS
À LA ALTO

DIENSTAG
11. NOVEMBER
18-22 UHR

Traditionell wird der Martinstag auch im alto mit einem festlichen Gänsemenü zelebriert. Freuen Sie sich auf einen Abend voller Genuss und herbstlicher Köstlichkeiten.

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



**ALPENFLAIR
MITTEN IN BREMEN**

Von November bis Februar braucht es in der Hansestadt weder Skilift noch Bergsteigerausrüstung, um sich wie in den Alpen zu fühlen. Denn dann verwandelt sich der Hofgarten des ATLANTIC Grand Hotels in ein kleines Stück Südtirol – mit unserer ATLANTIC Almhütte, die für eine „Mordsgaudi“ sorgt. Die rustikale Berghütte ist der perfekte Ort, um gemütliche Stunden mit alpenländischer Küche und besonderem Ambiente zu erleben.

Ob Firmenevents, Geburtstage oder Weihnachtsfeiern – die Almhütte ist exklusiv buchbar für Gruppen von 20 bis 80 Personen und verwöhnt Sie mit kulinarischen Highlights wie Kasspätzle, Backhendl und anderen alpenländischen Spezialitäten.

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





HERBST IM ALTO

Wenn das Laub in warmen Gelb-, Orange- und Rottönen leuchtet, zeigt sich der Herbst von seiner schönsten Seite. Genießen Sie diese besondere Jahreszeit bei unseren exklusiven Events im ATLANTIC Grand Hotel Bremen.

ALPENKULINARIK DELUXE SÜDTIROLER ABEND IN DER ALMHÜTTE

SAMSTAG
15. NOVEMBER
18-23 UHR

Erleben Sie einen unvergesslichen Südtiroler Abend in der gemütlichen Atmosphäre unserer ALANTIC Almhütte und lassen Sie sich von regionalen Spezialitäten verwöhnen.

Beginnen Sie den Abend mit einem kreativen Aperitif und lassen Sie sich von einer vielfältigen Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts verwöhnen. Highlights wie zarte Rinderbäckchen mit Speckknödeln, Saibling mit Apfel-Meerrettich-Kartoffelstampf und vegane Mezzalune versprechen alpenländische Gaumenfreuden.

Abgerundet wird das Menü durch süße Verführungen wie Tiramisu und Apfelkrapfen.

Pro Person 69,00 EUR

Buffet inklusive Aperitif

Um Reservierung wird gebeten.

Vorverkauf & Reservierungen über den QR-Code sowie unter www.atlantic-hotels.de/grandhotel
0421-620 62-613 · almhuette@atlantic-hotels.de



SÜDTIROLER ABEND
UND ÜBERNACHTUNG

165,- EUR

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



SONNTAG
7. DEZEMBER
11-15 UHR

EIN FESTLICHER GENUSS

ADVENTSBRUNCH IM GOLDENEN SAAL

Verbringen Sie den Advent ganz besinnlich im mondänen Goldenen Saal. Bei Kerzenschein und weihnachtlicher Atmosphäre bieten wir einen Adventsbrunch mit allem, was dazugehört. Neben köstlichen, hausgemachten Vorspeisen werden an der Live-Station Lachs in der Salzkruste, Bauernente und Rinderbäckchen zubereitet.

Als süßen Abschluss verwöhnen wir Sie mit hausgemachten Waffeln mit Kirschen, warmem Applecrumble-Auflauf, Cheesecake und Christstollen.

Für die Kleinen gibt es eine betreute Mal- und Bastecke. So können Sie es sich richtig gut gehen lassen.

Pro Person 65,00 EUR

Adventsbrunch inkl. Sekt, Kaffee- und Teespezialitäten sowie Wasser und Säften
Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre für 32,50 EUR
Reservierung erforderlich

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



WEIHNACHTSBRUNCH IM ALTO

ZUSAMMEN SCHMECKT'S AM BESTEN

Nichts geht über ein Weihnachtsfest im Kreise der Liebsten. Im alto können Sie sich gemeinsam entspannen – bei einem reichhaltigen Weihnachtsbrunchbuffet mit vielen leckeren Salaten, hausgemachten Aufstrichen und Spezialitäten.

Der Küchenchef serviert US-Short-Ribs von der Live-Cooking-Station sowie Bauernente und Lachsfilet mit köstlichen Beilagen. Zum Abschluss erwarten Sie köstlich heiße Waffeln mit Kirschen, warmer Applecrumble, Cheesecake und Christstollen.

Für die Kinder gibt es ein liebevoll gestaltetes Buffet sowie eine betreute Mal- und Bastecke.

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

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



AM 25.
+26.12.

12-15
UHR

SILVESTER IM ALTO

EIN UNVERGESSLICHER JAHRESWECHSEL
IM ATLANTIC GRAND HOTEL BREMEN

GALA-BUFFET &
ÜBERNACHTUNG

220,- EUR

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

Lassen Sie sich im Restaurant alto von einem opulenten Gala-Buffer verzaubern, das Ihre Herzen höher schlagen lässt.

Genießen Sie köstliche Vorspeisen, eine Austern-Live-Station, Highlights wie Rinderfilet Wellington, geschmorten Ochsenschäufchen und Lachsfilet sowie ein Dessertbuffet, das keine Wünsche offenlässt.

Anschließend können Sie den Abend in der ATLANTIC Bar mit Smoker's Lounge bei Cocktails und Lounge-Atmosphäre gediegen ausklingen lassen.

Pro Person 119,00 EUR

**Inkl. Silvesterbuffet,
1 Glas Lanson-Champagner
und Mitternachtsimbiss
in der ATLANTIC Bar**

Einlass ab 20.00 Uhr

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 **220,-** 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 119,00 EUR

Inkl. Buffet und Partyprogramm
Mitternachtssnack sowie
1 Glas Lanson-Champagner

19.00 bis 3.00 Uhr



Reservierungen und weitere Informationen:
Tel. 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 Kuhlmann

Konzeption & Gestaltung: Grimm und Arnold Werbeagentur GmbH

Fotos: Thilo Müller, Gaby Ahnert, Jörg Geiger