

## Herzlich Willkommen im Restaurant ATRIUM!

*Wer wir sind?*  
Wir würden sagen:

**Klassisches Handwerk** trifft auf **moderne Küche!**  
Wir lieben das Spiel von *Textur und Geschmack* und vereinen  
hierbei **europäische Küche** mit **französischen Grundlagen**.

Uns ist wichtig, einen *nachhaltigen Fußabdruck* auf der Welt zu hinterlassen. Egal ob Umwelt,  
Mensch oder Tier, das **Wie und Woher** ist für uns ein wichtiger Faktor!

Wir *lieben unsere Region* und damit alles was Sie zu bieten hat – vor allem unseren **Wein!**  
Vom Klassischen Riesling bis hin zum Natur Wein sind alle Facetten bei uns vertreten.

Mit unserem **Handwerk** und unserer *Leidenschaft* möchten wir Sie begeistern und mitnehmen in  
**unsere Welt!**

Ihr ATRIUM-Team

Tim Eckert – Emma Rehm – Dennis Schmidt – Helge Straub-Schilling  
Lucia Kaiser – Polina Khyba – Kevin Bernecker  
Johann Augustin – Steve Hu – Jean-Jacques Irakarama Niragire  
Carolin Steigele – Tomasz Maruszczyk – Maike Witfang – Hannah Trapp

# Menü

## Vorspeise *starter*

### **Sashimi von der Lachsforelle** Forellenzucht Mohnen | Eifel

Fenchelblüten | Crème Fraîche | Gurke | Kohlrabi | gepuffter Reis

*Salmon trout Sashimi - fennel flowers / crème fraîche / cucumber / kohlrabi / puffed rice*

## Zwischengang *second starter*

### **Gegrillte Romanaherzen**

Parmesan Espuma | Tomate | Sardelle | rote Zwiebel | Olive | Petersilie | Croûtons

*Grilled romaine lettuce - parmesan espuma / tomato / anchovy / red onion / olive / parsley / croutons*

## Hauptgang *main course*

### **Jungbullenfilet** Fam. Beisiegel | Bad Kreuznach

Mais | Kartoffelbällchen | Schwarzer Knoblauch | Schafgarbe | BBQ Jus

*Local beef filet - corn / potato balls / black garlic / yarrow / BBQ jus*

## Dessert *dessert*

### **Zartbitterschokolade** Original Beans **Vegan**

Himbeere | Rhabarber | Veganer Biskuit

*Dark chocolate - raspberry / rhubarb / vegan sponge cake*

|                    |                                                  |           |
|--------------------|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>3-Gang Menü</b> | <b>Sashimi - Jungbulle - Schokolade</b>          | <b>60</b> |
| <b>4-Gang Menü</b> | <b>Sashimi - Romana - Jungbulle - Schokolade</b> | <b>70</b> |

**MO-SA: 18-21 Uhr**

# Vegetarisches Menü

Vorspeise *starter*

## Gegrillte Romanaherzen

Parmesan Espuma | Tomate | rote Zwiebel | Olive | Petersilie | Croûtons

*Grilled romaine lettuce - parmesan espuma / tomato / red onion / olive / parsley / croutons*

Suppe *soup*

## Tomatenessenz

Ravioli | Basilikum | Kirschtomate

*Tomato essence - ravioli / basil / cherry tomato*

Hauptgang *main course*

## Aubergine **Vegan**

Schwarzwald Miso | Maisgries-Creme | eingelegte Paprika | Koriander

*Eggplant - miso / creamed corn / pickled peppers / coriander*

Dessert *dessert*

## Zartbitterschokolade **Original Beans Vegan**

Himbeere | Rhabarber | Veganer Biskuit

*Dark chocolate - raspberry / rhubarb / vegan sponge cake*

|                    |                                        |           |
|--------------------|----------------------------------------|-----------|
| <b>3-Gang Menü</b> | <b>Romana - Aubergine - Schokolade</b> | <b>45</b> |
|--------------------|----------------------------------------|-----------|

|                    |                                                 |           |
|--------------------|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>4-Gang Menü</b> | <b>Romana - Essenz - Aubergine - Schokolade</b> | <b>55</b> |
|--------------------|-------------------------------------------------|-----------|

MO-SA: 18-21 Uhr

# Vorspeisen *starters*

## Gonsenheimer Blattsalat Stein's Kräuter & Garten | Gonsenheim **Vegan**

Karotte | Champignon | karamellisierte Kerne | Apfel Dressing

*Local salad - carrot / mushroom / caramelized seeds / apple vinaigrette*

Klein 12 | Groß 16

Dazu wählbar *Optionally with*

## Gratinierter Ziegenkäse *gratinated goat cheese + 12*

## Glasierte Streifen vom Jungbullenfilet *glazed filet stripes + 18*

## Tomatenessenz **vegetarisch möglich**

Krustentier-Ravioli | Basilikum | Kirschtomate

*Tomato essence - Crustacean ravioli / basil / cherry tomato*

11

## Gebratener Kalbstafelspitz

Räucherforellensoße | frittierte Kapern | Rauke | Radieschen | gepuffter Buchweizen

*Boiled veal filet - smoked trout sauce / fried capers / rocket / radish / buckwheat*

15

## Sashimi von der Lachsforelle Forellenzucht Mohnen | Eifel

Fenchelblüten | Crème Fraîche | Gurke | Kohlrabi | gepuffter Reis

*Salmon trout Sashimi - fennel flowers / crème fraîche / cucumber / kohlrabi / puffed rice*

16

## Gegrillte Romanaherzen

Parmesan Espuma | Tomate | Sardelle | rote Zwiebel | Olive | Petersilie | Croûtons

*Grilled romaine lettuce - parmesan espuma / tomato / anchovy / red onion / olive / parsley / croutons*

13

# Hauptgänge *main courses*

## **Jungbullenfilet** Fam. Beisiegel | Bad Kreuznach

Mais | Kartoffelbällchen | Schwarzer Knoblauch | Schafgarbe | BBQ Jus

*Local beef filet - corn / potato balls / black garlic / yarrow / BBQ jus*

39

## **Maishähnchenbrust**

Topfenknödel | Blumenkohl | Kresse | Geflügel Jus

*Corn chicken - curd dumplings / cauliflower / cress / poultry jus*

36

## **Nordsee Zanderfilet**

Rahmsauerkraut | Kartoffelpüree | Röstzwiebeln | Kressesalat | Weißweinschaum

*Pike-perch filet - creamed sauerkraut / mashed potatoes / fried onions / cresssalad / white wine foam*

35

## **Aubergine** *Vegan*

Schwarzwald Miso | Maisgries-Creme | eingelegte Paprika | Koriander

*Eggplant - miso / creamed corn / pickled peppers / coriander*

24

# Burger & Flammkuchen *Burger & tarte flambée*

## Smash Burger Pellwormer Wagyu

Bun | Bio Gouda | Schmorzwiebeln | Tomate | Pommes

*Smash Burger - bun / organic gouda / braised onions / tomato / fries*

20

## Smoked Jackfruit Burger Vegetarisch

Bun | Bio Gouda | Schmorzwiebeln | Tomate | Pommes

*Smoked Jackfruit Burger - bun / organic gouda / braised onions / tomato / fries*

20

## Flammkuchen Klassik

Schmand | Speck | Zwiebel | Schnittlauch

*Tarte flambée classic - sour cream / bacon / onion / chives*

Klein 9

Groß 13

## Flammkuchen Vegetarisch Vegetarisch

Champignon | Zwiebel | getrocknete Tomate

*Tarte flambée vegetarian- mushroom / onion / dried tomato*

Klein 9

Groß 13

## Dessert *dessert*

### **Draiser Erdbeere** Obsthof Schüler | Mainz

Weißer Schokolade | Zitronenverbene | Vanilleeis

***Strawberry*** - *white chocolate / lemon verbena / vanilla ice cream*

13

### **Zartbitterschokolade** Original Beans **Vegan**

Himbeere | Rhabarber | Veganer Biskuit

***Dark chocolate*** - *raspberry / rhubarb / vegan sponge cake*

14

### **Käseauswahl von den Affineuren Hoffmann** Tölzer Kaasladen

Aprikose | Früchtebrot

***Cheese selection*** - *apricot / fruit bread*

18

### **Hausgemachtes Eis & Sorbet** verschiedene Sorten

***homemade ice cream or sorbet*** *different varieties*

2,50 je Kugel

# Aperitif

|                                                                                               |       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>Riesling Sekt Brut</b><br>Sekthaus Raumland   Flörsheim-Dalsheim   Rheinhessen             | 0,1 l | 8,00  |
| <b>Blanc de Blancs Sekt brut nature</b> Weissburgunder<br>Sekthaus Krack   Deidesheim   Pfalz | 0,1 l | 10,50 |
| <b>Frucht Secco</b> alkoholfrei<br>Sekthaus Raumland   Flörsheim-Dalsheim   Rheinhessen       | 0,1 l | 7,00  |
| <b>Aperol Spritz</b><br>Aperol   Orange   Secco   Soda                                        |       | 9,50  |
| <b>Hugo</b><br>Holunderblütensirup   Limettensaft   Minze   Secco   Soda                      |       | 9,50  |
| <b>Lillet Tonic</b><br>Lillet Blanc   Thomas Henry Tonic   Zitrone   Gurke                    |       | 9,50  |

# Biere

**Pils** Fassbier 0,30 l 4,80  
Brauerei Bitburger | Bitburg 0,50 l  
5,90

**Drive** Flaschenbier  
Alkoholfrei  
Brauerei Bitburger | Bitburg 0,33 l  
4,80

**Hefeweizen** Flaschenbier  
Brauerei Paulaner | München  
Hell | Dunkel | Kristall | Alkoholfrei 0,50 l 5,90

**Helles** Flaschenbier  
Eulchen Brauerei | Mainz 0,33 l 4,90

**Tannenzäpfle Pils** Flaschenbier  
Brauerei Rothaus | Garfenhausen Schwarzwald 0,33 l 5,20

**Köstritzer Schwarzbier** Flaschenbier  
Brauerei Köstritzer | Bad Köstritz 0,33 l 4,50

# Alkoholfreies

## Gerolsteiner Gourmet

Naturell | Medium | Sprudel

0,25 l 3,90

0,75 l 9,00

## Softgetränke

Cola | Cola Light | Cola Zero | Sprite | Fanta

0,20 l 3,90

0,40 l 5,90

## Thomas Henry

Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger Ale

0,20 l 4,50

## Granini Fruchtgetränke

Apfel Naturtrüb | Orange | Rote Traube | Johannisbeere

0,20 l 3,90

0,40 l 5,90

## Granini Saftschorle

Apfel Naturtrüb | Orange | Rote Traube | Johannisbeere

0,20 l 3,90

0,40 l 5,90

## Hausgemachte Limonaden

Verschiedene Sorten

0,35 l 5,50

Alle Preise verstehen sich in Euro | *All prices are given in Euro*