

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

Tomasz Maruszczyk – Helge Straub-Schilling
Dennis Schmidt – Emma Rehm
Steve Hu – Maike Witfang – Hannah Trapp – Wiktoria Neuwald
Christian Gerhard Jakob Luicke

Menü

Vorspeise *starter*

Gebeizte Forelle Forellenzucht Mohnen | Eifel

Kohlrabi | Radieschen | Tramezzini | Schwarzwald Miso

Marinated trout - kohlrabi / radishes / tramezzini / black forest miso

Zwischengang *second starter*

Ziegenkäse Josefs Bio | St. Wendel **Vegan möglich**

Bunte Tomaten | Pfifferlinge | Rauchmandel

Goat cheese - tomatoes / chanterelles / smoked almonds

Suppe *soup*

Getrüffelte Kartoffelsuppe

Lauch | Schnittlauch | Croûtons

Truffled potato soup - leek / chives / croutons

Hauptgang *main course*

Kalbsfilet Beisiegel | Bad Kreuznach

Kräuterkruste | Sellerie | Kartoffeltaler | Kalbs Jus

Veal filet - herbal crust / celery / potato patties / veal jus

Dessert *dessert*

Zartbitterschokolade Original Beans **Vegan**

Sanddorn | grüner Tee | Johannisbeerholz-Öl

Dark chocolate - sea buckthorn / green tea / blackcurrant wood oil

3-Gang Menü	Forelle - Kalbsfilet - Schokolade	60
4-Gang Menü	Forelle - Suppe - Kalbsfilet - Schokolade	70
5-Gang Menü	Forelle - Ziege - Suppe - Kalbsfilet - Schokolade	80

Vegetarisches Menü

Vorspeise *starter*

Ziegenkäse Josefs Bio | St. Wendel **Vegan möglich**

Bunte Tomaten | Pfifferlinge | Rauchmandel

Goat cheese - tomatoes / chanterelles / smoked almonds

Suppe *soup*

Getrübete Kartoffelsuppe

Lauch | Schnittlauch | Croûtons

Truffled potato soup - leek / chives / croutons

Zwischengang *second starter*

Hausgemachte Tagliatelle **Vegan möglich**

Burrata | eingelegte Paprika | Pistazie | Räuchertofu

Homemade tagliatelle - burrata / pickled peppers / pistachios / smoked tofu

Hauptgang *main course*

Gebratener Blumenkohl

Blumenkohlrisotto | Traube | Weißweinschaum

Roasted cauliflower - cauliflower risotto / grapes / white wine foam

Dessert *dessert*

Zartbitterschokolade Original Beans **Vegan**

Sanddorn | grüner Tee | Johannisbeerholz-Öl

Dark chocolate - sea buckthorn / green tea / blackcurrant wood oil

3-Gang Menü	Ziege – Blumenkohl – Schokolade	50
4-Gang Menü	Ziege – Suppe – Blumenkohl – Schokolade	60
5-Gang Menü	Ziege – Suppe – Pasta – Blumenkohl – Schokolade	70

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

Gebeizte Forelle Forellenzucht Mohnen | Eifel

Kohlrabi | Radieschen | Tramezzini | Schwarzwald Miso

Marinated trout - kohlrabi / radishes / tramezzini / black forest miso

14

Tataki von der Entenbrust Ochsenschläger Hoflädchen | Biblis-Wattenheim

Feige | Zuckererbse | Mais | Balsamico Zwiebel

Tataki of duck breast - fig / sugar snap peas / corn / balsamic onion

15

Ziegenkäse Josefs Bio | St. Wendel **Vegan möglich**

Bunte Tomaten | Pfifferlinge | Rauchmandel

Goat cheese - tomatoes / chanterelles / smoked almonds

12

Getrüffelte Kartoffelsuppe

Lauch | Schnittlauch | Croûtons

Truffled potato soup - leek / chives / croutons

11

Hauptgänge *main courses*

Gebratener Saibling Forellenzucht Mohnen | Eifel

Blumenkohlrisotto | Traube | Blutwurst

Fried char - cauliflower risotto / grape / blood sausage

33

Riedgockel Ochsenschläger Hoflädchen | Biblis-Wattenheim

Brust und Keule | Wurzelgemüse | Speck | gebratene Polenta

Rooster - breast and leg / root vegetables / bacon / fried polenta

35

Kalbsfilet Beisiegel | Bad Kreuznach

Kräuterkruste | Sellerie | Kartoffeltaler | Kalbs Jus

Veal filet - herbal crust / celery / potato patties / veal jus

38

Hausgemachte Tagliatelle **Vegan möglich**

Burrata | eingelegte Paprika | Pistazie | Räuchertofu

Homemade tagliatelle - burrata / pickled peppers / pistachios / smoked tofu

25

Dessert *dessert*

Pfirsich Obsthof Schüler | Drais

Lavendel | Pinienkerne | Himbeere | Joghurt | Minze

Peach - *lavender / pine nuts / raspberry / yogurt / mint*

13

Zartbitterschokolade Original Beans **Vegan**

Sanddorn | grüner Tee | Johannisbeerholz-Öl

Dark chocolate - *sea buckthorn / green tea / blackcurrant wood oil*

14

Käseauswahl von den Affineuren Hoffmann Tölzer Kaasladen

Aprikose | Früchtebrot

Cheese selection - *apricot / fruit bread*

19

Hausgemachtes Eis & Sorbet verschiedene Sorten

homemade ice cream or sorbet *different varieties*

2,50 je Kugel

Aperitif

Riesling Sekt Brut Sekthaus Raumland Flörsheim-Dalsheim Rheinhessen	0,1 l	8,00
Blanc de Blancs Sekt brut nature Weissburgunder Sekthaus Krack Deidesheim Pfalz	0,1 l	10,50
Frucht Secco alkoholfrei Sekthaus Raumland Flörsheim-Dalsheim Rheinhessen	0,1 l	7,00
Aperol Spritz Aperol Orange Secco Soda		9,50
Limoncello Spritz Limoncello Zitrone Minze Secco Soda		9,50
Lillet Tonic 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*