

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

3-Gang Menü	Sashimi - Jungbulle - Schokolade	60
4-Gang Menü	Sashimi - Romana - Jungbulle - Schokolade	70

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

3-Gang Menü	Romana - Aubergine - Schokolade	45
4-Gang Menü	Romana - Essenz - Aubergine - Schokolade	55

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*

Heidelbeere

Weißer Schokolade | Zitronenverbene | Vanilleeis

Blueberry - 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

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
Hugo Holunderblütensirup Limettensaft Minze Secco Soda		9,50
Lillet Tonic Lillet Blanc Thomas Henry Tonic Zitrone Gurke		9,50

Biere

Pils Fassbier
Brauerei Bitburger | Bitburg
5,90

0,30 l 4,80
0,50 l

Drive Flaschenbier
Alkoholfrei
Brauerei Bitburger | Bitburg
4,80

0,33 l

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*