

Lounge Menü.

SO-DO 18-22 Uhr

FR+SA 12-22 Uhr

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

Karotten | Champignon | karamellisierte Kerne | Apfel Dressing

Salad - carrots / mushroom / caramelized seeds / apple vinaigrette

Klein 12 | Groß 16

Dazu wählbar:

Gratinierter Ziegenkäse *gratinated goat cheese* + 12

Optionally with:

Glasierte Streifen vom Jungbullenfilet *glazed beef stripes* + 18

Atrium Vesperplatte für 2

Regionale Wurst- und Käsespezialitäten | eingelegtes Gemüse | Sauerteigbrot | Butter | Senf | Spundekäs

Snack plate for 2 - regional sausages and cheese selection / pickled vegetables / sourdough bread / butter / mustard

39 inkl. zwei Weinschorlen | 29 ohne Weinschorle



Getrübte Kartoffelsuppe

Lauch | Schnittlauch | Croûtons

Truffled potato soup - leek / chives / croutons

11

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

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

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

APERITIF.

Aperol Spritz Aperol Orange Secco Soda		9,5
Hugo Holunderblütensirup Limettensaft Minze Secco Soda		9,5
Lillet Tonic Lillet Thomas Henry Tonic Zitrone Gurke		9,5
Blanc de Blancs Sekt brut nature Weissburgunder Sekthaus Krack Deidesheim Pfalz	0,1l	11,50

WEISS.

	0,1l	0,2l
2024 Riesling Weingut K. F. Groebe Rheinhessen	5,50	9,50
2024 Sauvignon Blanc Weingut Oliver Zeter Pfalz	5,00	9,00
2024 Grauburgunder Weingut Bettenheimer Rheinhessen	4,50	8,00
2023 Riesling Kabinett –Schloss- Weingut Maximin Grünhaus Mosel	5,00	9,00

ROT & ROSÉ.

	0,1l	0,2l
2023 Villa Neus Rosé Spätburgunder Weingut J. Neus Rheinhessen	4,50	8,00
2022 Spätburgunder Weingut Gutzler Rheinhessen	5,50	9,50
2021 Syrah –Petit ours- Du Coulet Rhône Frankreich	6,50	10,50
2022 Chianti Colli Senesi –Berardenga- Sangiovese Fèlsina Toscana Italien	6,50	10,50
2022 Dehesa Gago Tinta de Toro Trempranillo Gago Viticultores Kastilien Spanien	5,50	9,50

BIERE.

Pils

Brauerei Bitburger | Bitburg | Fassbier 0,30 l 4,80

0,50 l 5,90

Drive alkoholfrei

Brauerei Bitburger | Bitburg | Flaschenbier 0,33 l 4,80

Hefeweizen

Brauerei Paulaner | München | Flaschenbier 0,50 l 5,90

Hell | Dunkel | Kristall | Alkoholfrei

Helles

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

Tannenzäpfle Pils

Brauerei Rothaus | Grafenhausen- Schwarzwald | Flaschenbier 0,33 l 5,20

Köstritzer Schwarzbier

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

ALKOHOLFREI.

Mineralwasser

Gerolsteiner Gourmet Wasser

0,25 l 3,90

Naturell | Medium | Sprudel

0,75 l 9,00

Soft's & Säfte

Softgetränke

0,20 l 3,90

Cola | Cola Light | Cola Zero | Sprite | Fanta

0,40 l 5,90

Thomas Henry

0,20 l 4,50

Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger Ale

Granini Fruchtgetränke

0,20 l 3,50

Apfel Naturtrüb | Orange | Rote Traube | Johannisbeere

0,40 l 5,50

Granini Saftschorle

0,20 l 3,90

Apfel Naturtrüb | Orange | Rote Traube | Johannisbeere

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