

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 – Robin Raab
Lasse Litzenberger

Atrium Menü *fein & regional*

Vorspeise *starter*

Rosa Tafelspitz Beisiegel | Bad Kreuznach

Räucherforelle | Dill | Kapern | eingelegte Paprika | Meerrettich

Roasted boiled beef - smoked trout | dill | capers | pickled peppers | horseradish

Zwischengang *second starter*

Blumenkohl **Vegan**

Schwarzer Knoblauch | Moosbeeren | Kerbel | Sesamsauce

Cauliflower - black garlic | cranberry | chervil | sesame sauce

Zwischengang *third starter*

Geflämmte Lachsforelle Forellenzucht Mohnen | Eifel

Rotweinrisotto | wilder Brokkoli | Mandel | Weißweinschaum

Flamed salmon trout - red wine risotto | wild broccoli | almonds | white wine foam

Hauptgang *main course*

Geschmorte Kalbsschulter Beisiegel | Bad Kreuznach

Selleriepüree | Rosenkohl | Brombeere | Kräuterseitlinge | Jus

Braised veal shoulder - celery purée | brussels sprouts | blackberries | king oyster mushrooms | jus

Dessert *dessert*

Zartbitterschokoladen Creme Original Beans **Vegan**

Finther Apfel | Ahornsirup | Cidre | Haselnuss

Dark chocolate cream - Finther apple | maple syrup | cider | hazelnut

3-Gang Menü	Blumenkohl - Kalb - Schokolade	55
4-Gang Menü	Tafelspitz - Blumenkohl - Kalb - Schokolade	65
5-Gang Menü	Tafelspitz - Blumenkohl - Lachsforelle - Kalb - Schokolade	80

Atrium Menü *fein & regional (vegetarisch)*

Vorspeise *starter*

Blumenkohl *Vegan*

Schwarzer Knoblauch | Cranberry | Kerbel | Sesamsauce

Cauliflower - black garlic | cranberry | chervil | sesame sauce

Suppe *soup*

Kürbissuppe

Vadouvan | Schnittlauch | Croûtons

Pumpkinsoup - Vadouvan | chives | croutons

Zwischengang *second starter*

Wilder Brokkoli

Rotweinrisotto | wilder Brokkoli | Mandel | Weißweinschaum

Wild broccoli - red wine risotto | almonds | white wine foam

Hauptgang *main course*

Ofen Sellerie

Rosenkohl | Brombeere | Waldpilze | Gemüse-Jus

Roasted celery - brussels sprouts | blackberries | wild mushrooms | vegetable jus

Dessert *dessert*

Zartbitterschokoladen Creme *Original Beans Vegan*

Finther Apfel | Ahornsirup | Cidre | Haselnuss

Dark chocolate cream - Finther apple | maple syrup | cider | hazelnut

3-Gang Menü	Kürbissuppe – Sellerie – Schokolade	45
4-Gang Menü	Blumenkohl – Kürbissuppe – Sellerie – Schokolade	55
5-Gang Menü	Blumenkohl – Kürbissuppe – Brokkoli – Sellerie – Schokolade	65

Atrium *à la carte*

Vorspeise *starter*

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

Tomaten | Karotten | Champignon | Radieschen | Kerne | Trauben-Miso Vinaigrette

Salad - Tomatoes | carrots | mushroom | radishes | seeds | grape miso vinaigrette

Klein 12 | Groß 16

Dazu wählbar: **Gebratene Garnelen** *fried prawns + 18*

Optionally with: **Glasierte Streifen von der Maishähnchenbrust**

Glazed stripes of corn-chicken breast + 16

Suppe *soup*

Kürbissuppe

Vadouvan | Schnittlauch | Croûtons

Pumpkinsoup - Vadouvan | chives | croutons

Hauptgänge *main courses*

Kalbsschnitzel aus der Oberschale

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

Veal Schnitzel - potato and cucumber salad / cranberries / lemon

28

Wallerfilet Ahrenhorster | Badbergen

Rotweinrisotto | wilder Brokkoli | Mandel | Weißweinschaum

Catfish fillet - red wine risotto / wild broccoli / almonds / white wine foam

35

Offene Lasagne **Vegan**

Rote Beete | Spinat | Walnuss | Käsesauce

Open lasagna- beetroot / spinach / walnut / cheese sauce

25

Dessert *dessert*

Tonkabohnen Crème Brûlée

Zwetschgeneis

Tonka bean crème brûlée - plum ice cream

11

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 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*