

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
Peter Grimm

Atrium Menü *fein & regional*

Vorspeise *starter*

Tataki von der Entenbrust Sigfried Ochsenschläger

Kichererbse | Cranberry | Schwarzer Knoblauch | Mais | Trauben-Miso Vinaigrette
Duck Breast Tataki - chickpeas / cranberries / black garlic / corn / grape miso vinaigrette

Zwischengang *second starter*

Kohlrabi *Vegan*

Mandel | Gin-Trauben | Verjus | Apfel | Kerbel
Kohlrabi - almond / gin-grape / verjus / apple / chervil

Zwischengang *third starter*

Nordsee Kabeljau

Gochujangkruste | Sauerkraut | Forellenkaviar | Schnittlauch | Nussbuttersauce
Cod - Gochujang crust / sauerkraut / trout caviar / chives / nut butter sauce

Hauptgang *main course*

Filet vom Simmentaler Fleckvieh Beisiegel | Bad Kreuznach

Schupfnudel | Sellerie | Bucheckern | Liebstöckel | Fichtennadeljus
Beef Filet - potato noodles / celery / beechnuts / lovage / spruce needle jus

Dessert *dessert*

Zartbitterschokoladen Creme Original Beans

Rhabarber | Himbeere | Melisse | Roggencrumble | Walnuss Eis
Dark chocolate cream - rhubarb / raspberry / lemon balm / rye crumble / walnut ice cream

3-Gang Menü	Kohlrabi - Filet - Schokolade	60
4-Gang Menü	Tataki - Kohlrabi - Filet - Schokolade	70
5-Gang Menü	Tataki - Kohlrabi - Kabeljau - Filet - Schokolade	90

Atrium Menü *fein & regional (vegetarisch)*

Vorspeise *starter*

Kohlrabi *Vegan*

Mandel | Gin-Trauben | Verjus | Apfel | Kerbel
Kohlrabi - almond / gin-grape / verjus / apple / chervil

Suppe *soup*

Bärlauchsuppe

Lauch | Schnittlauch | Croûtons
Wild Garlic Soup - leek / chives / croûtons

Zwischengang *second starter*

Blumenkohl *Vegan*

Gochujangkruste | Sauerkraut | Nussbittersauce
Cauliflower - Gochujang crust / sauerkraut / nut butter sauce

Hauptgang *main course*

Ofen Sellerie

Schupfnudeln | Bucheckern | Fichtennadeljus
Roasted celery - potato noodles / beechnuts / spruce needle jus

Dessert *dessert*

Zartbitterschokoladen Creme *Original Beans*

Rhabarber | Himbeere | Melisse | Roggencrumble | Walnuss Eis
Dark chocolate cream - rhubarb / raspberry / lemon balm / rye crumble / walnut ice cream

3-Gang Menü	Bärlauchsuppe – Sellerie – Schokolade	45
4-Gang Menü	Kohlrabi – Bärlauchsuppe – Sellerie – Schokolade	55
5-Gang Menü	Kohlrabi – Bärlauchsuppe – Blumenkohl – Sellerie – Schokolade	65

Atrium *à la carte*

Vorspeisen *starters*

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

Tomaten | Karotten | Champignons | Radieschen | Kerne | Trauben-Miso Vinaigrette
Salad - tomatoes / carrots / mushrooms / 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

Tataki von der Entenbrust Sigi Ochsenschläger

Kichererbse | Cranberry | Schwarzer Knoblauch | Mais | Trauben-Miso Vinaigrette
Duck Breast Tataki - chickpeas / cranberries / black garlic / corn / grape miso vinaigrette
17

Kohlrabi **Vegan**

Mandel | Gin-Trauben | Verjus | Apfel | Kerbel
Kohlrabi - almond / gin-grape / verjus / apple / chervil
14

Atrium *à la carte*

Zwischengänge *second starters*

Blumenkohl

Gochujangkruste | Sauerkraut | Nussbuttersauce
Cauliflower - Gochujang crust / sauerkraut / nut butter sauce

14

Bärlauchsuppe

Lauch | Schnittlauch | Croûtons
Wild Garlic Soup - leek / chives / croûtons

12

Nordsee Kabeljau

Gochujangkruste | Sauerkraut | Forellenkaviar | Schnittlauch | Nussbuttersauce
Cod - Gochujang crust / sauerkraut / trout caviar / chives / nut butter sauce

19

Atrium *à la carte*

Hauptgänge *main courses*

Filet vom Simmentaler Fleckvieh Beisiegel | Bad Kreuznach

Schupfnudel | Sellerie | Bucheckern | Liebstöckel | Fichtennadeljus

Beef Filet - potato noodles / celery / beechnuts / lovage / spruce needle jus

42

Kalbschnitzel aus dem Kalbsrücken

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

Veal Schnitzel - potato and cucumber salad / cranberries / lemon

29

Nordsee Kabeljau

Gochujangkruste | Schupfnudel | Sauerkraut | Forellenkaviar | Schnittlauch | Nussbuttersauce

Cod - Gochujang crust / potato noodles / sauerkraut / trout caviar / chives / nut butter sauce

34

Wallerfilet Ahrenhorster | Badbergen

Fregola Sarda | Miesmuschel | Fenchel | getrocknete Tomate | Estragon | Bouillabaisse

Catfish fillet - fregola sarda / mussels / fennel / dried tomato / tarragon / bouillabaisse

35

Offene Lasagne Vegan

Grüner Spargel | Waldpilze | Käseschaum

Open lasagne - green asparagus / wild mushrooms / cheese foam

25

Ofen Sellerie

Schupfnudeln | Bucheckern | Fichtennadeljus

Roasted celery - potato noodles / beechnuts / spruce needle jus

26

Atrium *à la carte*

Dessert *dessert*

Tonkabohnen Crème Brûlée

Cassis Sorbet | Roggencrumble

Tonka bean crème brûlée - blackcurrant sorbet / rye crumble

11

Zartbitterschokoladen Creme Original Beans

Rhabarber | Himbeere | Melisse | Roggencrumble | Walnuss Eis

Dark chocolate cream - rhubarb / raspberry / lemon balm / rye crumble / walnut ice cream

13

Käseauswahl von den Affineuren Hoffmann Tölzer Kaasladen

Aprikosensenf | Früchtebrot

Cheese selection - apricot mustard / 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
Rosé Réserve brut Zweigelt Pinot Noir Sankt Laurent Fred Loimer Kamptal Österreich	0,1 l	11,50
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 oder Wild Berry Lillet Blanc Thomas Henry		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*