

## 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*

## 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

MO-SA: 18-21 Uhr

# Atrium Menü *fein & regional (vegetarisch)*

Vorspeise *starter*

## Kohlrabi *Vegan*

Mandel | Gin-Trauben | Verjus | Apfel | Kerbel

*Kohlrabi - almond / gin-grape / verjus / apple / chervil*

Suppe *soup*

## Spargelcremesuppe

Gebratener Spargel | Schnittlauch | Croûtons

*Asparagus cream soup - fried asparagus / chives / croutons*

Hauptgang *main course*

## Ofen Sellerie

Schupfnudeln | Bucheckern | Liebstöckel | Fichtennadeljus

*Roasted celery - potato noodles / 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	Spargelsuppe – Sellerie – Schokolade	45
4-Gang Menü	Kohlrabi – Spargelsuppe – Sellerie – Schokolade	55

MO-SA: 18-21 Uhr

# 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

**Spargelcremesuppe**  
Gebratener Spargel | Schnittlauch | Croûtons  
*Asparagus cream soup - fried asparagus / chives / croutons*  
12

# 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

### Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

*Veal Schnitzel - potato and cucumber salad / cranberries / lemon*

29

### Nordsee Scholle an der Karkasse gebraten

Krabbe | Blumenkohl | Drillinge | Dill | Speck | Weißwein Sauce

*Plaice fried on the bone - Shrimp / cauliflower / potatoes / dill / bacon / white-wine sauce*

38

### Wallerfilet Ahrenhorster | Badbergen

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

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

34

### Offene Lasagne Vegan

Grüner Spargel | Waldpilzrahm | Käseschaum

*Open lasagna - green asparagus / wild mushrooms sauce / cheese foam*

25

### Ofen Sellerie

Schupfnudeln | Bucheckern | Liebstöckel | Fichtennadeljus

*Roasted celery - potato noodles / beechnuts / lovage / spruce needle jus*

26

# Burger & Flammkuchen *Burger & tarte flambée*

## Smash Burger *Pellwormer Wagyu*

Bun | Bio Gouda | Schmorzwiebeln | Tomate | Pommes

*Smash Burger - bun / organic gouda / braised onions / tomato / fries*

21

## Smoked Jackfruit Burger *Vegetarisch*

Bun | Bio Gouda | Schmorzwiebeln | Tomate | Pommes

*Smoked Jackfruit Burger - bun / organic gouda / braised onions / tomato / fries*

19

## Flammkuchen *Vegetarisch*

Handkääs | Schmand | Zwiebel | Walnuss

*Tarte flambée vegetarian- Handkääs / sour cream / onion / walnuts*

Klein 9 | Groß 13

## Flammkuchen *Klassik*

Schmand | Speck | Zwiebel | Schnittlauch

*Tarte flambée classic - sour cream / bacon / onion / chives*

Klein 9 | Groß 13

# 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

<b>Riesling Sekt brut</b> Sekthaus Raumland   Flörsheim-Dalsheim   Rheinhessen	0,1 l	8,00
<b>Blanc de Blancs Sekt brut nature</b> Weissburgunder Sekthaus Krack   Deidesheim   Pfalz	0,1 l	10,50
<b>Rosé Réserve brut</b> Zweigelt   Pinot Noir   Sankt Laurent Fred Loimer   Kamptal   Österreich	0,1 l	11,50
<b>Frucht Secco</b> alkoholfrei Sekthaus Raumland   Flörsheim-Dalsheim   Rheinhessen	0,1 l	7,00
<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Orange   Secco   Soda		9,50
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello   Zitrone   Minze   Secco   Soda		9,50
<b>Lillet Tonic oder Wild Berry</b> Lillet Blanc   Thomas Henry		9,50
<b>Sarti Spritz</b> Sarti   Secco   Soda   Limette		9,50

# Wein *offen*

<b>WEISS</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>
<b>2024 Riesling EISQUELL</b> Weingut Battenfeld-Spanier   Rheinhessen	5,50	9,90
<b>2024 VILLA NEUS Blanc</b> Weissburgunder   Chardonnay Weingut J. Neus   Rheinhessen	4,50	8,00
<b>2025 Grauburgunder vom Löss</b> Weingut Gunderloch   Rheinhessen	5,00	9,00
<b>2024 Scheurebe</b> Weingut Wagner-Stempel   Rheinhessen	5,00	9,00
<b>2024 Riesling Kabinett Schloss</b> Weingut Maximin Grünhaus   Mosel	5,00	9,00
<b>ROSÉ</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>
<b>2025 Rosé</b> Spätburgunder   St. Laurent Weingut Knewitz   Rheinhessen	4,50	8,00
<b>ROT</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>
<b>2023 Spätburgunder</b> Weingut Gutzler   Rheinhessen	5,50	9,90
<b>2024 Syrah Petit ours</b> Du Coulet   Rhône   Frankreich	6,50	11,90
<b>2022 Chianti Colli Senesi Berardenga</b> Sangiovese Fèlsina   Toscana   Italien	6,50	11,90
<b>2024 Gazur</b> Tempranillo Telmo Rodriguez   Ribera del Duero   Spanien	5,50	9,90

# Biere

**Pils** Fassbier 0,30 l 4,80  
Brauerei Bitburger | Bitburg 0,50 l 5,90

**Drive** Flaschenbier  
Alkoholfrei 0,33 l 4,80  
Brauerei Bitburger | Bitburg

**Hefeweizen** Flaschenbier  
Brauerei Paulaner | München 0,50 l 5,90  
Hell | Dunkel | Kristall | Alkoholfrei

**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*