

## 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 *à la carte*

## Vorspeisen *starters*

### Kopfsalat

Honig-Senf-Vinaigrette | Brezelcroutons | Tomate | Gartenkresse

*Lettuce - Honey-Mustard Vinaigrette | pretzel croutons | tomato | garden cress*

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

### Rinder Carpaccio

Rauke | Parmesan | getrocknete Tomate | Walnuss | Trauben-Miso Vinaigrette

*Beef Carpaccio - Rocket | parmesan | dried tomato | walnut | grape-miso vinaigrette*

21

### Tomaten Consommé **Vegan möglich**

Brunoise | Basilikum Öl | Nordseekrabbe

*Tomato Consommé - Brunoise | basil oil | North Sea shrimp*

13

# Atrium *à la carte*

## Hauptgänge *main courses*

### Geschnetzeltes vom Rind

Knöpfle | Petersilie | Champignon | Perlwiebeln | Rahmsauce  
*Beef Strips - Spätzle / parsley / mushrooms / pearl onions / cream sauce*  
36

### Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone  
*Veal Schnitzel - potato and cucumber salad / cranberries / lemon*  
33

### Wallerfilet Ahrenhorster | Badbergen

Kartoffelpüree | wilder Brokkoli | Weißweinsauce  
*Catfish fillet - Mashed Potatoes / wild broccoli / white wine sauce*  
35

### Smash Burger Pellwormer Wagyu **vegetarisch möglich**

Bun | Bio Gouda | BBQ-Sauce | Zwiebel | Tomate | Pommes  
*Smash Burger - bun / organic gouda / BBQ sauce / onion / tomato / fries*  
25

### Trüffel Tagliatelle Orangerie Le Truffe **Vegan möglich**

Deutscher Burgundertrüffel | Trüffelrahm  
29

## Atrium *à la carte*

### Dessert *dessert*

#### **Tonkabohnen Creme Brulee**

Kirsch-Sorbet | Roggencrumble

*Tonka bean crème brûlée - cherry sorbet / rye crumble*

12

#### **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

## Sarti Spritz

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*