

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 – Maike Witfang – Hannah Trapp
Ben Diezinger
Christian Gerhard Jakob Luicke – Robin Raab
Peter Grimm – Wiktorina Neuwald

Atrium *à la carte*

Vorspeisen *starters*

Gegrillter Caesar Salad

Romanaherzen | Olive | Sardelle | getrocknete Tomate | Croûtons

Grilled Caesar Salad - Romaine hearts / olives / anchovies / dried tomatoes / croutons

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

Fenchelsalat | Orange | Kapern | Wolfsheimer Walnuss | Honig-Senf-Vinaigrette

Beef Carpaccio - Fennel salad / orange / capers / Wolfsheimer walnuts / honey-mustard vinaigrette

21

Maiscremesuppe *vegetarisch möglich*

Deutsche Iberico-Chorizo | Schnittlauch

Corn cream soup - German Iberico Chorizo / chives

13

Hauptgänge *main courses*

Gebratener Saumagen Metzgerei Eckert | Bodenheim

Kartoffel-Röstzwiebel-Püree | glacierte Birne | Kerbel | Rahmsauce

Fried Saumagen – Potato-roasted-onion-mash / glazed pear / chervil / cream sauce

29

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

Veal Schnitzel – potato and cucumber salad / cranberries / lemon

33

Wallerfilet Ahrenhorster | Badbergen

Rotweinisotto | wilder Brokkoli | Weißweinschaum

Catfish fillet – Red Wine risotto / wild broccoli / white wine foam

35

Smash Burger Wagyu Beef Beisiegel | Bad Kreuznach **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 | Kirchham **vegan möglich**

Deutscher Burgundertrüffel | Trüffelrahm

Truffle Tagliatelle – German Burgundy truffle / truffle cream

29

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 Creme Brulee

Pfirsich-Sorbet | Roggencrumble

Tonka bean crème brûlée – peach 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 various flavours

2,50 pro 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*

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

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*