

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*

Feldsalat

Kartoffel-Vinaigrette | Speck | Croûtons
Lamb's Lettuce - potato vinaigrette / bacon / croutons
Klein 12 | Groß 16

Dazu wählbar: **Gratinierter Ziegenkäse**

gratinated goat cheese + 12

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

glazed stripes of corn-chicken breast + 13

Rote Bete Carpaccio

Burrata | Walnuss | Himbeere | Rauke
Beet Carpaccio - burrata / walnuts / raspberries / rocket
18

Maronensuppe *vegetarisch möglich*

Hühnerkeule | Madeira | Schnittlauch
Chestnut Soup - chicken / Madeira / chives
13

Hauptgänge *main courses*

Rehragout Beisiegel | Bad Kreuznach

Rotkohl | Semmelknödel | Preiselbeere | Rahmsauce

Veal ragout - red cabbage / bread dumplings / cranberries / gravy

34

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

Veal Schnitzel - potato and cucumber salad / cranberries / lemon

33

Wallerfilet Ahrenhorster | Badbergen

Spinat | Drillinge | Dill | Senfschaum

Catfish fillet - spinach / baby potatoes / dill / mustard 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

Kürbis Risotto **vegan möglich**

Deutscher Burgundertrüffel | Haselnuss | Rosenkohl | Pecorino

Pumpkin Risotto - German Burgundy truffle / hazelnut / brussels sprouts / pecorino

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 Crème Brûlée

Birnen-Sorbet | Roggencrumble

Tonka bean crème brûlée – pear 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*