

Liebe Gäste,



dieses Jahr haben wir uns etwas ganz besonderes für Sie überlegt:

Für unser Winter Menü beziehen wir unsere **Enten von Familie Ochsenschläger**, welche in Biblis-Wattescheid zu finden sind.

Der Hof Ochsenschläger steht für eine *nachhaltige* und *umweltfreundliche Bewirtschaftung*. Man findet bei ihnen viele außergewöhnliche Gemüsesorten, jede Menge tolle Getreidearten und eben auch Tiere, die mit *viel Liebe, Platz und frischer Luft groß gezogen* werden.

Während dieses Prozesses dürfen wir natürlich hinter die Kulissen schauen und uns immer wieder selbst ein Bild davon machen, wie die Tiere aufwachsen.

In enger Zusammenarbeit mit Siegbert bekommen wir ein Top Endprodukt, welches wir nun hier in unserem **Restaurant ATRIUM** für Sie zubereiten dürfen.

Wir hoffen Sie erfreuen sich an unserem Winter Menü und wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit!

Ihr ATRIUM-Team

Tomasz Maruszczuk - Samuel Habermehl - Helge Straub
Lucia Kaiser - Tim Eckert - Dennis Schmidt - Kathrin Hurstjes - Andrii Sieryi
Polina Khyba - Philip Jacobi - Maike Witfang - Lucas Karch - Emma Rehm
Steve Hu - Carolin Speyer - Finnian Swarowsky - Paul Spaniol - André Matlé - Selina Gutjahr

Winter Menü mit Ente von Familie Ochsenschläger

Vorspeise *starter*

Radicchio *Vegan möglich*

Entenschinken | Walnuss | Buchenpilze | Champignon

Radicchio - duck ham / walnut / mixed mushrooms

Suppe *soup*

Maronensuppe

Speck | Croûtons | Petersilie

Chestnut soup - bacon / croutons / parsley

Zwischengang *second starter*

Ragout von der Entenkeule

Kartoffel | Schnittlauch | Brunnenkresse

Duck Ragout - potato / chives / watercress

Hauptgang *main cours*

Rosa gebratene Entenbrust Familie Ochsenschläger | Biblis

Semmelknödel | Rotkraut | Apfel-Preiselbeer-Chutney | Gewürz Jus

Pink roasted Duck - bread dumplings / red cabbage / apple-cranberry-chutney / spice gravy

Dessert *dessert*

Lebkuchen Crème Brûlée

Zwetschge | Haselnuss Eis

Gingerbread Crème Brûlée - plum / hazelnut ice cream

3-Gang Menü	65	Ragout - Entenbrust - Crème Brûlée
4-Gang Menü	73	Suppe - Ragout - Entenbrust - Crème Brûlée
5-Gang Menü	85	Radicchio - Suppe - Ragout - Entenbrust - Crème Brûlée

Vegetarisches Winter Menü

Vorspeise *starter*

Radicchio Vegan möglich

Walnuss | Buchenpilze | Champignons

Radicchio - duck ham / walnut / mixed mushrooms

Suppe *soup*

Maronensuppe

Croûtons | Petersilie

Chestnut soup - bacon / croutons / parsley

Zwischengang *second starter*

Dreielei von der Kartoffel

Schnittlauch | Brunnenkresse

Variation of potato - chives / watercress

Hauptgang *main cours*

Blumenkohl Risotto Vegan möglich

Bunter Blumenkohl | getrocknete Tomaten | Wilder Brokkoli | schwarzer Knoblauch

Cauliflower risotto - mixed cauliflower / dried tomatoes / broccolini / black garlic

Dessert *dessert*

Lebkuchen Crème Brûlée

Zwetschge | Haselnuss Eis

Gingerbread Crème Brûlée - plum / hazelnut ice cream

3-Gang Menü	45	Suppe - Risotto - Crème Brûlée
4-Gang Menü	55	Radicchio - Suppe - Risotto - Crème Brûlée
5-Gang Menü	70	Radicchio - Suppe - Dreierlei - Risotto - Crème Brûlée

Vorspeisen *starters*

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

Karotten | Champignon | karamellisierte Kerne | Apfel Dressing

Local Salad - carrots / mushrooms / caramelized seeds / apple vinaigrette

Klein 12 | Groß 16

Dazu wählbar

Gratinierter Ziegenkäse *gratinated goat cheese + 12*

Optionally with

Glasierte Streifen vom Jungbullenfilet *glazed filet stripes + 17*

Radicchio **Vegan möglich**

Entenschinken | Walnuss | Buchenpilze | Champignons

Radicchio - duck ham / walnut / mixed mushroom

13

Forelle Fischzucht Birnbaum | Effenhausen

Gebeizt & geräuchert | Rote Beete | Toast | Schmand | Schnittlauch

Trout - pickled & smoked / beetroot / toast / chives

15

Gebackener Ziegenkäse Josef's Bio Hof | St. Wendel **Vegan möglich**

Kürbis | Rosenkohl | Preiselbeere

Baked goat cheese - pumpkin / brussel sprouts / cranberries

13

Maronensuppe

Speck | Croûtons | Petersilie

Chestnut soup - bacon / croutons / parsley

10

Hauptgänge *main course*

Rinderfilet Beisiegel | Bad Kreuznach

Bratkartoffeln | Speck | Spitzkohlroulade | Sellerie | Jus

Filet of Beef - roasted potatoes / bacon / stuffed cabbage / celery / gravy

39

Rosa gebratene Entenbrust Familie Ochsenschläger | Biblis

Semmelknödel | Rotkraut | Apfel-Preiselbeer-Chutney | Gewürz Jus

Pink roasted Duck - bread dumplings / red cabbage / apple-cranberry-chutney / spice gravy

39

Gebratenes Saiblingsfilet Fischzucht Birnbaum | Effenhausen

Kartoffelrisotto | Grünkohl | Weißweinschaum

Fried char filet - potato risotto / kale / white wine sauce

35

Blumenkohl Risotto *Vegan möglich*

Bunter Blumenkohl | getrocknete Tomaten | Wilder Brokkoli | schwarzer Knoblauch

Cauliflower risotto - mixed cauliflower / dried tomatoes / broccolini / black garlic

25

Dessert *dessert*

Lebkuchen Crème Brûlée

Zwetschge | Haselnuss Eis

Gingerbread Crème Brûlée - plum / hazelnut ice cream

12

Mille-feuille *Vegan möglich*

Zartbitter Schokolade | Wormser Yuzu | Honig | Birnen Sorbet

Mille-feuille - dark chocolate / local yuzu / honey / pear sorbet

14

Käseauswahl von den Affineuren Hoffmann Tölzer Kaasladen

Aprikosen-Senf | Früchtebrot

Cheese selection - apricot mustard / fruit bread

18

Hausgemachtes Eis & Sorbet je Kugel

homemade ice cream or sorbet every scope

2,50

Espresso 3,5



Cappuccino 4

Americano 3,5

MÜLLER
KAFFEERÖSTEREI

Latte Macchiato 4,5

Aperitif

Aperol Spritz 9,50
Aperol | Orange | Secco | Soda

Hugo 9,50
Holunderblütensirup | Limettensaft | Minze | Secco | Soda

Lillet Tonic 9,50
Lillet Blanc | Thomas Henry Tonic | Zitrone | Gurke

Frucht Secco 0,1 l 7,00
Alkoholfrei
Sekthaus Raumlund | Flörsheim-Dalsheim | Rheinhessen

Riesling Sekt Brut 0,1 l 8,00
Weingut Knewitz | Appenheim | Rheinhessen

Rosé Sekt -Réserve- Brut 0,1 l 11,50
Sekthaus Raumlund | Flörsheim-Dalsheim | Rheinhessen

Biere

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

Drive Flaschenbier
Alkoholfrei 0,33 l 4,80
Brauerei Bitburger

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

Märzen oder **Helles** Flaschenbier
Eulchen Brauerei Mainz 0,33 l 4,90

Tannenzäpfle Pils Flaschenbier
Brauerei Rothaus 0,33 l 5,20

Köstritzer Schwarzbier Flaschenbier
Brauerei Köstritzer 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

Holunderblüte | Eistee | Himbeere | Zitrone

0,35 l 5,50

Alle Preise verstehen sich in Euro | *All prices are given in Euro*