

## 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

Tim Eckert - Emma Rehm - Dennis Schmidt - Helge Straub-Schilling  
Matteo Müller - Lucia Kaiser - Samuel Habermehl - Kathrin Hurstjes - Andrii Sieryi  
Johann Augustin - Paul Spaniol - Steve Hu - Jean-Jacques Irakarama Niragire  
Carolin Steigele - Tomasz Maruszczyk - Maike Witfang

# Menü

## Vorspeise *starter*

### **Rote Beete Carpaccio** Vegan möglich

Ziegenkäse | Quinoa | Petersilie | Himbeer Vinaigrette

*Beetroot - goat cheese / quinoa / parsley / raspberry vinaigrette*

## Zwischengang *second starter*

### **Tatar vom Saibling** Forellenzucht Mohnen | Eifel

Gurke | roter Rettich | Koriander

*Tartare of char - cucumber / red radish / coriander*

## Suppe *soup*

### **Frühlingskräuter Suppe** Vegetarisch möglich

Entenschinken | Croûtons | Schnittlauch

*Spring herb soup - duck ham / croutons / chives*

## Hauptgang *main cours*

### **Rosa gebratener Lammrücken**

Petersilienkruste | Kartoffeltaler | Pastinake | Linsen | Lamm Jus

*Pink roasted saddle of lamb - parsley crust / macaire potato / parsnip / lentil / lamb gravy*

## Dessert *dessert*

### **Karottenkuchen**

Fränkische Haselnuss | Frischkäse | Sanddorn Sorbet

*Carrot cake - hazelnut / cream cheese / sea buckthorn sorbet*

<b>3-Gang Menü</b>	<b>Suppe - Lamm - Karottenkuchen</b>	<b>60</b>
<b>4-Gang Menü</b>	<b>Beete - Suppe - Lamm - Karottenkuchen</b>	<b>70</b>
<b>5-Gang Menü</b>	<b>Beete - Suppe - Tatar - Lamm - Karottenkuchen</b>	<b>80</b>

# Vegetarisches Menü

Vorspeise *starter*

## Rote Beete Carpaccio Vegan möglich

Ziegenkäse | Quinoa | Petersilie | Himbeer Vinaigrette

*Beetroot - goat cheese / quinoa / parsley / raspberry vinaigrette*

Suppe *soup*

## Frühlingskräuter Suppe

Croûtons | Schnittlauch

*Spring herb soup - croutons / chives*

Zwischengang *second starter*

## Hausgemachte Maultaschen Vegan

Karotte | Lauch | Zwiebel | Pilz | Tofu | Vegane-Cheddar-Soße

*Homemade Swabian raviolis - carrot / leek / onion / mushroom / tofu / vegan-cheddar-sauce*

Hauptgang *main cours*

## Überbackene Pastinake

Petersilienkruste | Kartoffeltaler | Linsen | Vegane Jus

*Glazed parsnip - parsley crust / macaire potato / lentil / vegan gravy*

Dessert *dessert*

## Karottenkuchen

Fränkische Haselnuss | Frischkäse | Sanddorn Sorbet

*Carrot cake - hazelnut / cream cheese / sea buckthorn sorbet*

<b>3-Gang Menü</b>	<b>Suppe - Pastinake - Karottenkuchen</b>	<b>45</b>
<b>4-Gang Menü</b>	<b>Beete - Suppe - Pastinake - Karottenkuchen</b>	<b>55</b>
<b>5-Gang Menü</b>	<b>Beete - Suppe - Maultaschen - Pastinake - Karottenkuchen</b>	<b>70</b>

## 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 *Optionally with*

### **Garnelen in Krustentiersauce** *prawns in shellfish sauce* + 17

### **Glasierte Streifen vom Jungbullenfilet** *glazed filet stripes* + 18

### **Frühlingskräuter Suppe** **Vegetarisch möglich**

Entenschinken | Croûtons | Schnittlauch

*Spring herb soup - duck ham / croutons / chives*

**10**

### **Rote Beete Carpaccio** **Vegan möglich**

Ziegenkäse | Quinoa | Petersilie | Himbeer Vinaigrette

*Beetroot - goat cheese / quinoa / parsley / raspberry vinaigrette*

**12**

### **Tatar vom Saibling** Forellenzucht Mohnen | Eifel

Gurke | roter Rettich | Koriander

*Tartare of char - cucumber / red radish / coriander*

**15**

### **Kalt aufgeschnittenes Roastbeef** Fleischerei Beisiegel | Bad Kreuznach

Rosa | Kartoffel | Rucola | getrocknete Tomate | Parmesan

*Cold cut roastbeef - pink roasted / potato / rocket / dried tomato / parmesan cheese*

**15**

## Hauptgänge *main course*

### Hausgemachte Maultaschen **Vegan**

Karotte | Lauch | Zwiebel | Pilz | Tofu | Vegane-Cheddar-Soße

*Homemade Swabian raviolis - carrot / leek / onion / mushroom / tofu / vegan-cheddar-cheese-sauce*

24

### Kalbsgeschnetzeltes vom Filet

Kartoffelpüree | wilder Brokkoli | Röstzwiebel Crunch

*Veal stew - mashed potato / broccoli / fried onion crunch*

31

### Gebratenes Lachsforellenfilet Forellenzucht Mohnen | Eifel

Steckrübenstampf | Kräuterseitlinge | Baby Spinat | Rieslingschaum

*Fried char filet - turnip mash / mushroom / baby spinach / riesling foam*

34

### Rosa gebratener Lammrücken

Petersilienkruste | Kartoffeltaler | Pastinake | Linsen | Lamm Jus

*Pink roasted saddle of lamb - parsley crust / macaire potato / parsnip / lentil / lamb gravy*

39

## Dessert *dessert*

### Karottenkuchen

Fränkische Haselnuss | Frischkäse | Sanddorn Sorbet  
*Carrot cake - hazelnut / cream cheese / sea buckthorn sorbet*  
13

### Zartbitter Schokoladen Espuma Original Beans **Vegan**

Buchweizensalat | Blutampfer | Brombeer Sorbet  
*Dark chocolate espuma - buckwheat salad / red sorrel / blackberry sorbet*  
14

### Käseauswahl von den Affineuren Hoffmann Tölzer Kaasladen

Aprikose | Früchtebrot  
*Cheese selection - apricot / fruit bread*  
18

### Hausgemachtes Eis & Sorbet je Kugel

*homemade ice cream or sorbet every scope*  
2,50

# Aperitif

<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Orange   Secco   Soda	9,50
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup   Limettensaft   Minze   Secco   Soda	9,50
<b>Lillet Tonic</b> Lillet Blanc   Thomas Henry Tonic   Zitrone   Gurke	9,50
<b>Frucht Secco</b> Alkoholfrei Sekthaus Raumland   Flörsheim-Dalsheim   Rheinhessen	0,117,00
<b>Riesling Sekt Brut</b> Weingut Knewitz   Appenheim   Rheinhessen	0,118,00
<b>Rosé Sekt -Réserve- Brut</b> Sekthaus Raumland   Flörsheim-Dalsheim   Rheinhessen	0,1111,50

# Biere

<b>Pils</b> Fassbier	0,30 l	4,80
Brauerei Bitburger	0,50 l	5,90
<b>Drive</b> Flaschenbier		
Alkoholfrei		
Brauerei Bitburger	0,33 l	4,80
<b>Hefeweizen</b> Flaschenbier		
Brauerei Paulaner		
Hell   Dunkel   Kristall   Alkoholfrei	0,50 l	5,90
<b>Märzen</b> oder <b>Helles</b> Flaschenbier		
Eulchen Brauerei Mainz	0,33 l	4,90
<b>Tannenzäpfle Pils</b> Flaschenbier		
Brauerei Rothaus	0,33 l	5,20
<b>Köstritzer Schwarzbier</b> 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**  
Verschiedene Sorten

0,35 l 5,50

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