

**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*

<b>3-Gang Menü</b>	<b>65</b>	<b>Ragout - Entenbrust - Crème Brûlée</b>
<b>4-Gang Menü</b>	<b>73</b>	<b>Suppe - Ragout - Entenbrust - Crème Brûlée</b>
<b>5-Gang Menü</b>	<b>85</b>	<b>Radicchio - Suppe - Ragout - Entenbrust - Crème Brûlée</b>

# 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*

<b>3-Gang Menü</b>	<b>45</b>	<b>Suppe - Risotto - Crème Brûlée</b>
<b>4-Gang Menü</b>	<b>55</b>	<b>Radicchio - Suppe - Risotto - Crème Brûlée</b>
<b>5-Gang Menü</b>	<b>70</b>	<b>Radicchio - Suppe - Dreierlei - Risotto - Crème Brûlée</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

**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 | Epfenhausen

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*