

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 - Samuel Habermehl - Helge Straub
Lucia Kaiser - Tim Eckert - Dennis Schmidt - Kathrin Hurstjes - Andrii Sieryi
Polina Khyba - Paul Spaniol - Lisania Becker - Steve Hu
Carolin Steigele - Finnian Swarowsky - Maike Witfang - André Matlé

Menü

Vorspeise *starter*

Bunte Beete *Vegan*

Walnuss | Senfkörner | Feldsalat

Beetroot - walnut / mustard seeds / lamb's lettuce

Suppe *soup*

Topinambursuppe

Speck | Croûtons | Schnittlauch

Jerusalem artichoke soup - bacon / croutons / chives

Zwischengang *second starter*

Carpaccio von der Lachsforelle *Fischzucht Röhnforelle | Gersfeld*

Rettich | Schwarzwald Miso | Räucherfisch Vinaigrette

Carpaccio from salmon trout - radish / local miso paste / smoked fish vinaigrette

Hauptgang *main cours*

Geschmorte Ochsenbacke *Fleischerei Beisiegel | Bad Kreuznach*

Schupfnudeln | Rahmwirsing | Trüffelschaum

Braised Ox cheeks - potato pasta / creamy cabbage / truffel foam

Dessert *dessert*

Vollmilchschokolade

Finther Apfel | Haselnuss | Honig Eis

Milk chocolate cream - local apple / hazelnut / honey ice cream

3-Gang Menü	55	Suppe - Ochsenbacke - Schokolade
4-Gang Menü	65	Beete - Suppe - Ochsenbacke - Schokolade
5-Gang Menü	80	Beete - Suppe - Carpaccio - Ochsenbacke - Schokolade

Vegetarisches Menü

Vorspeise *starter*

Bunte Beete **Vegan**

Walnuss | Senfkörner | Feldsalat

Beetroot - walnut / mustard seeds / lamb's lettuce

Suppe *soup*

Topinambursuppe

Croûtons | Schnittlauch

Jerusalem artichoke soup - croutons / chives

Zwischengang *second starter*

Dinkel Risotto **Vegan**

Rosenkohl | Feta | Mandelschaum

Spelt Risotto - brussels sprouts / feta cheese / almond foam

Hauptgang *main cours*

Glasierete Petersilienwurzel

Schupfnudeln | Rahmwirsing | Vegane Jus

Glazed parsley root - potato pasta / creamy cabbage / vegan gravy

Dessert *dessert*

Vollmilchschokolade

Finther Apfel | Haselnuss | Honig Eis

Milk chocolate cream - local apple / hazelnut / honey ice cream

3-Gang Menü	45	Suppe - Petersilienwurzel - Schokolade
4-Gang Menü	55	Beete - Suppe - Petersilienwurzel - Schokolade
5-Gang Menü	70	Beete - Suppe - Risotto - Petersilienwurzel - Schokolade

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*

Topinambursuppe

Speck | Croûtons | Schnittlauch

Jerusalem artichoke soup - bacon / croutons / chives

10

Bunte Beete **Vegan**

Walnuss | Senfkörner | Feldsalat

Beetroot - walnut / mustard seeds / lamb's lettuce

13

Carpaccio von der Lachsforelle Fischzucht Röhforelle | Gersfeld

Rettich | Schwarzwald Miso | Räucherfisch Vinaigrette

Carpaccio from salmon trout - radish / local miso paste / smoked fish vinaigrette

16

Tatar vom Jungbullen Fleischerei Beisiegel | Bad Kreuznach

Kartoffel | Radieschen | Kräuterschmand | gebeiztes Eigelb

Beef tartare - potato / radish / herb sour cream / in salt marinated egg yolk

18

Hauptgänge *main course*

Dinkel Risotto **Vegan**

Rosenkohl | Feta | Mandelschaum

Spelt Risotto - brussels sprouts / feta cheese / almond foam

24

Geschmorte Ochsenbacke **Fleischerei Beisiegel | Bad Kreuznach**

Schupfnudeln | Rahmwirsing | Trüffelschaum

Braised Ox cheeks - potato pasta / creamy cabbage / truffel foam

33

Gebratenes Wallerfilet **Fischzucht Ahrenhorster | Badbergen**

Fregola | Fenchel | getrocknete Tomaten | Estragon | Krustentier Soße

Fried catfish filet - pasta / fennel / dried tomato / tarragon / shellfish sauce

35

Rosa gebratene Entenbrust **Familie Ochsenschläger | Biblis**

Quarkknödel | Orangen-Chicorée | Sellerie | Gewürz Jus

Pink roasted Duck - Curd dumplings / orange-chicory / cellery / spice gravy

39

Dessert *dessert*

Kaffeecreme Kaffeerösterei Müller | Mainz **Vegan**

Amorella Kirschen | Rum Kugeln | Kirsch Sorbet

Coffee cream - local cherries / rum truffle / cherry sorbet

13

Vollmilchschokolade

Finther Apfel | Haselnuss | Honig Eis

Milk chocolate cream - local apple / hazelnut / honey ice cream

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 Raumland | 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 Raumland | 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 0,33 l 5,20
Brauerei Rothaus

Köstritzer Schwarzbier Flaschenbier 0,33 l 4,50
Brauerei Köstritzer

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 | Apfel | Zitrone

0,35 l 5,50

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