

« ATELIER »

B R A S S E R I E

Lieber Gast,

wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem kulinarischen Atelier.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser kleines, jedoch feines Angebot!
Wir möchten Ihnen Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich gestalten.

Bei der Zubereitung aller unserer Speisen und Getränke arbeiten wir mit größter Sorgfalt, um Ihnen ein frisches und gesundes Erlebnis servieren zu können.

Unser leckeres Frühstück für einen guten Start in den Tag servieren wir Ihnen montags bis freitags von 8.30 – 11.00 Uhr und samstags von 8.30 – 12.00 Uhr.

Montags bis freitags von 11.00 – 16.00 Uhr und samstags von 11.00 – 17.00 Uhr verwöhnen wir Sie mit schmackhaften Suppen und knackigen Salaten, Fisch und Fleisch vom Besten, Pasta und süßen Kreationen.

An unserer Boulangerie-Theke finden Sie den ganzen Tag über weitere Angebote, wie beispielsweise Kuchen und andere Köstlichkeiten.

Bezüglich der Allergen- und Zusatzstoffliste wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal, das Ihnen diese Liste gerne an den Tisch bringt.

Das Atelier Team wünscht Bon Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!

Ihr Atelier Team

„Das Essen ist eines der vier Zwecke des Daseins. Welches die drei anderen sind, darauf bin ich noch nicht gekommen.“

Charles Baron de Montesquieu
(getauft am 18. Januar 1689 auf Schloss La Brède bei Bordeaux; † 10. Februar 1755 in Paris)

FRÜHSTÜCK IM ATELIER

Petit Atelier	5,50 €
2 Brötchen mit Butter	
- süßem Aufstrich nach Wunsch: Honig, Nuss-Nougat –Creme oder Konfitüre	
- Wurst- oder Käse-Aufschnitt	
..mit 1 Heißgetränk (Kaffee, Cappuccino oder Espresso)	7,00 €
 Atelier à la Mer	 6,50 €
2 Brötchen mit Kräuterquark oder Butter, dazu drei Scheiben Räucherlachs Und Meerrettich	
 Atelier frit	 5,90 €
2 Spiegeleier, dazu 2 Scheiben Bacon und wahlweise 2 Brötchen oder Toast	
 Grand Atelier (1 Heißgetränk: Kaffee, Cappuccino oder Espresso)	 9,50 €
kleiner Brotkorb mit Mini-Brötchen und französischem Croissant, Butter, Putenbrust, Schinken, Leberwurst, Frischkäse, Gouda, Brie und süßem Aufstrich	
 Rührei	 4,90 €
mit Zwiebeln und Speck serviert mit frischem Baguette und Butter	
 Croissant	 2,00 €
Großes französisches Croissant	
Großes französisches Croissant mit Quark und süßem Aufstrich nach Wahl	
	3,40 €

Jedes Frühstück auf Wunsch **mit gekochtem Ei: + 1,00 €**
Extra Portion Brötchen, Wurst oder Aufstrich nach Wahl: **0,70 €**
Beilagen-Rührei nach Wahl : **3,50 €**

BAGUETTE

Baguette „Mediterran“ mit Gemüsechutney, knackigen Salaten, Paprika, Aioli und Knusperfeta	6,90 €
Baguette „Atelier“ mit geräucherter Putenbrust, Paprikakäse, Eisbergsalat, Ei, und Schnittlauchcreme	7,90 €
Baguette „Räucherlach“ mit Räucherlachs, Senf-Majo, gekochtem Ei und Salat	8,90 €
Baguette „Kibberling“ mit gebackenem Kibberling, Remoulade, Salat, Gurke und Ei	8,90 €

Flammkuchen & KARTOFFEL

Flammkuchen „Caprese“

bestrichen mit Creme-fràiche
und belegt mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

9,90 €

Flammkuchen „Chevre“

bestrichen mit Creme-fràiche
und belegt mit Ziegenkäse, Feigen, Walnüssen, Cherrytomaten
und frischem Rucola

11,90 €

Ofenkartoffel

- mit Salat und Sour Cream **6,90 €**
- mit gebratenen Putenstreifen **8,90 €**
- mit Räucherlachs und Salat **10,90 €**
- mit gebackenem Kibberling **11,90 €**
- mit gebratenen Pfifferlingen, Lauchzwiebeln und Bacon **12,90 €**

Extra Portion Ketchup, Mayonnaise oder Sour Cream: **0,70 €**

SUPPENKÜCHE

Brokkolicremesuppe

mit Kräuter-Creme-fräiche und gerösteten Mandeln

5,90 €

Kalte Avocado Gurkensuppe

mit Sour-Cream und Garnelenspieß

6,90 €

Pfifferlingscremesuppe

mit Schnittlauchcreme und Baconchip

7,90 €

Zu allen Suppen servieren wir frisches Baguette.

SALATE

Salat "Landliebe"

Salatvariation mit gebratenen Putenstreifen, Gurke, Cherrytomaten, Paprika, Ananas und Honig-Senf-Dressing

12,90 €

Salat "Le Mer"

Marktsalat mit gebackenem Kibberling, Gurke, roten Zwiebeln, Ei, Avocado, Gurken-Dressing und handgemachter Remoulade

13,90 €

Salat "Greek"

Feta im Filou-Teig auf Bauernsalat mit frischen Kräutern, Oliven und Knoblauchcreme

14,90 €

Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette.

HAUPTATELIER

Linsenbolognese mit Spaghetti und Parmesanflakes	9,90 €
Pasta Brokkoli Tagliatelle mit Brokkoli, gebratenen Putenstreifen, Cherrytomaten in Parmesan-Zitronensauce und gerösteten Mandeln	12,90 €
Putengeschnetzeltes „Atelier“ mit gebratener Paprika, Ananas, Lauchzwiebeln in leichter Paprikasauce mit Kroketten	14,90 €
Hähnchen „Pffifferlinge“ Hähnchenbrustfilet mit Pffifferlingen á la Creme, gebratenen Drillingen und Beilagensalat	15,90 €
Zanderfilet Kross gebratenes Zanderfilet auf Gewürzreis, Zuckerschoten und fruchtiger Currysauce	16,90 €

**KINDER ATELIER
(NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE)**

„Wilde Kerle“ Gebackenes Hähnchenfilet mit Pommes, Mayo und Ketchup	5,90 €
„Nemo“ Gebackene Kibberlinge mit Pommes, Mayo und Ketchup	5,90 €
„Kleine Linsenbolognese“ Mit Spaghetti und Parmesan	6,90 €

Eis und Mehr

Pfirsich Melba Eisbecher	6,00 €
3 Kugeln Vanilleeis mit marinierten Pfirsichen und Hausgemachter Himbeersauce	
Eiskaffee	4,90 €
Eisschokolade	4,90 €

KUCHEN

Unser aktuelles Kuchenangebot finden Sie in unserer Kuchentheke oder lassen Sie sich von unserem freundlichen Servicepersonal beraten.

Kuchen	<u>mit Sahne</u>	+	0,70 €
--------	-------------------------	----------	---------------

„Die Entdeckung eines neuen Gerichtes macht die Menschheit glücklicher, als die Entdeckung eines neuen Sterns.

Jean Anthelme Brillat-Savarin
(*1. April 1755 in Belley, Département Ain; † 2. Februar 1862 in Paris)

CAFE ATELIER

Café Creme	2,80 €
Kännchen Kaffee	4,90 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,70 €
Espresso Doppio	3,50 €
Espresso Doppio Macchiato	3,70 €
Cappuccino	3,00 €
Moccachino	4,20 €
Café au Lait	3,70 €
<p>Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich. Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit Hafermilch erhältlich: + 0,50 €</p>	
Latte Macchiato	3,50 €
...mit Schuss Baileys oder Haselnusslikör	5,50 €
Chai Latte (Vanilla oder Spiced)	3,50 €
ein Getränk aus Schwarztee, Milch, Zucker und einer Gewürzmischung	
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €

KUSMI THÉ ATELIER

Je 0,4l Teekanne 3,80 €

Darjeeling N°37 Bio

Der Darjeeling gilt als der Champagner unter den Schwarzteesorten. Dieser Tee aus biologischem Anbau entfaltet einen leicht bitteren Geschmack und eine ganz dezent würzige Note. **Ziehzeit: 4-5 Minuten.**

Earl Grey Bio

Das pikante und frische Aroma der Bergamotte harmoniert auf angenehme Weise mit dem Schwarzen Tee. **Ziehzeit: 3-4 Minuten.**

Sencha Rose Bio

Königssorte des grünen Tees. Sein Aufguss ist hell, sein Duft subtil und die Pflanzen- und Rosennoten machen ihn zu einem sehr erfrischenden Getränk. **Ziehzeit: 2 Minuten.**

Expure Addict Bio

Ein köstliches Beauty-Getränk aus grünem Tee, Mate, Rooibos, Guarana und Löwenzahn, aromatisiert mit einem Hauch Grapefruit. **Ziehzeit: 3-4 Minuten.**

KUSMI THÉ ATELIER

Je 0,4l Teekanne 3,50 €

Rooibos (Vanille oder Natur)

Der Rooibos, der zur Familie der Akazien gehört, ist ein Strauch mit feinen Nadeln, der ausschließlich in Südafrika wächst. Er enthält kein Teein, weswegen er den ganzen Tag über getrunken werden kann. Der Rooibos ist das ideale Getränk für einen entspannten Abend. **Ziehzeit: 3-4 Minuten.**

Früchtetee

Exotisch-fruchtiger Geschmack, verführerisch kombiniert mit dem Duft lieblicher Blüten. **Ziehzeit: 2-3 Minuten.**

FRISCHER THÉ ATELIER

Frische Minze

Durch die Zubereitung mit frischen Minzblättern bekommt der Tee einen intensiven Geschmack. **Ziehzeit: 5-10 Minuten.**

je 0,3l Glas

3,50 €

Frische Minze mit Ingwer und Orange

je 0,3l Glas

4,50 €

Heiße Zitrone, frisch gepreßt

je 0,3l Glas

3,30 €

ATELIER OHNE ALKOHOL

Viva Con Aqua Laut/ Leise Mineralwasser	0,33l	3,00 €
Coca Cola (Classic, Zero, Light)	0,30l	3,70 €
Fanta, Mezzo Mix	0,30l	3,70 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20l	3,00 €
Feldschlösschen Malz	0,33l	3,00 €
frischer Orangensaft	0,20l	3,50 €
Apfelsaft naturtrüb	0,20l	3,00 €
Maracuja- oder Rhabarber-Nektar	0,20l	3,00 €
Apfel-, Maracuja-, Johannesbeere oder Rhabarberschorle	0,30l	3,50 €
hausgemachter Eistee nach Saison	0,30l	3,90 €
hausgemachte Limonade nach Saison	0,30l	3,90 €
Maracuja-Nektar mit Vanille Eis		4,90 €
Eisschokolade		4,90 €
Eiskaffee		4,90 €

BIERE ATELIER

König Pilsner frisch vom Fass	0,3l	3,20 €
König Pilsner Radler	0,3l	3,20 €
König Pilsner Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,40 €
Radler Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,40 €
Diebels Alt frisch vom Fass	0,3l	3,20 €
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,40 €

APÉRITIF & DIGESTIF

Martini Bianco / Rosso / d'oro	5cl	3,00 €
Campari Orange / Soda		4,90 €
Portwein Niepoort Port Ruby 20 %	5cl	4,90 €
Sherry Emilio Lustau Puerto Fino Solera Reserva 15 %	5cl	4,90 €
Ramazotti 30 %	2cl	3,00 €
Underberg 44 %	2cl	3,50 €
Grappa Andrea da Ponte Prosecco 42 %	2cl	3,50 €
Williamsbirne Nusbaumer 43 %	2cl	3,90 €
Baileys Irish Cream Original 17%	2cl	3,00 €
Haselnuss-Likör Frangelico, Italien 24 %	2cl	3,00 €

PRICKELNDES

Arthur Metz Cremant D'Alsace Cuvée Prestige	0,10l	4,50 €
	0,75l	28,00 €
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineralwasser)		6,00 €
Lanson Black Label Champagner	0,20l	20,90 €

WEISSWEIN

Louis Latour Chardonnay Ardeche

In der Nase Aromen von reifen Äpfeln und Galiamelone mit Nuancen von Weizen und Butter.

Passt am besten zu leichten Speisen wie Salaten.

Rebsorte: Chardonnay Anbaugebiet: Côteaux de l'Ardèche, Frankreich

0,2l **6,00 €**

0,75l **22,90 €**

Weber Monzinger Halenberg Riesling Spätlese halbtrocken

In der Nase Aromen von frischen grünen Granny-Smith-Äpfeln mit reifen Pfirsichen und Birnen, auf der Zunge fruchtig und langanhaltend.

Passt zu Fisch, leichten Gerichten und Salat.

Rebsorte: Riesling Anbaugebiet: Nahe, Deutschland

0,2l **6,50 €**

0,75l **24,80 €**

Reichsrat von Buhl Grauburgunder

Delikates Fruchtbouquet nach Melone, Birne und Mirabelle, auf der Zunge lebhaft, reich und nachhaltig.

Passt zu leichten Speisen wie Salat und Pasta.

Rebsorte: Grauburgunder / Pinot Grigio Anbaugebiet: Pfalz, Deutschland

0,2l **6,60 €**

0,75l **24,90 €**

Weißweinschorle

0,2l **5,00 €**

ROSE

Domaine de Millet

Voller Charme und Geselligkeit

Dieser Rosè entsteht durch Pressen von Egiodala, einer Seltenen Und unverwechselbaren Rebsorte, kombiniert mit Merlot und Syrah Für eine lebendige, frische und zarte Balance.

Er verführt mit seiner le4ckeren, knackigen Fruchtnote

Rebsorte: Merlot / Syrah / Egiodola

0,2l **6,00 €**

Anbaugebiet: Gôtes de Cascogne, Frankreich

0,75l **22,90 €**

ROTWEIN

Westhofener Dornfelder halbtrocken

Kräftige Farbe, wunderbar lang.

Passt zu leichten Gerichten, Pasta, Salat.

Rebsorte: Dornfelder

0,2l **5,50 €**

Anbaugebiet: Rheinhessen, Deutschland

0,75l **19,50 €**

Sjre Primitivo Salento I.G.T.

Fruchtige Aromen nach Kirsche und Cassis und angenehmer

Duft nach Schokolade und Mokka.

Zu genießen mit Rind, Wild, Lamm und Pasta.

Rebsorte: Primitivo

0,2l **5,90 €**

Anbaugebiet: Apulien, Italien

0,75l **22,00 €**

