

« 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

2 Brötchen mit Butter und 2 Beläge nach Wahl:

- Honig, Nutella, Konfitüre, gekochter Schinken, Salami, Putenbrust, Leberwurst, Gouda oder Brie

..mit **1 Heißgetränk**: Kaffee, Cappuccino oder Espresso

6,00 €

8,00 €

Atelier à la Mer

2 Brötchen mit Kräuterquark oder Butter, dazu drei Scheiben Räucherlachs und Meerrettich

6,50 €

Atelier frit

2 Spiegeleier, dazu 2 Scheiben Bacon und wahlweise Brötchen oder Toast

5,90 €

Rührei

mit Zwiebeln und Speck, serviert mit frischem Baguette und Butter

5,90 €

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

Croissant

Großes französisches Croissant **2,50 €**

Großes französisches Croissant mit Quark, Butter und 1 Belag nach Wahl **4,50 €**

Extra Portion nach Wahl: **1,00 €**
entweder Honig, Nutella, oder Konfitüre
entweder Wurstbelegung (gekochter Schinken, oder Salami, oder Putenbrust oder Leberwurst)
oder Käsebelegung (Gouda oder Brie)

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

BAGUETTES

Baguette „Franfurter Art“ mit hausgemachter Grüner Sauce, Goudascheiben, Salat und Cherrytomaten	6,90 €
Baguette „Pulled Pork“ mit Rotkrautsalat, warmen Pulled Pork, Cheddarkäse, Peperoni und BBQ Sauce	7,90 €
Baguette „Räucherlachs“ mit Räucherlachs, Senf-Majo, gekochtem Ei und Salat	8,90 €
Baguette „Roastbeef“ mit Remoulade, Salat, hausgemachten rosa Roastbeefscheiben und Balsamicozwiebeln	8,90 €

QUICHE & KARTOFFEL

Quiche

6,90 €

traditionell zubereitet und hausgemacht, herzhafter Mürbeteigboden, fein abgeschmeckte Royal je nach Saison und Verfügbarkeit, immer frisch.
Der Klassiker „Kartoffel-Lauch-Schinken“ ist immer für Sie da.

...mit Salat

9,90 €

Alle Ofenkartoffeln wahlweise mit Sour-Creme oder Frankfurter grüner Sauce

Ofenkartoffel

- mit Salat **6,90 €**
- mit Pulled Pork **9,90 €**
- mit Hähnchenstreifen **10,90 €**
- mit Lachsstreifen **11,90 €**
- mit Roastbeefstreifen **12,90 €**

SUPPENKÜCHE

Zwiebelrahmsuppe 6,90 €
mit Thymiancroutons

Kürbissuppe 7,90 €
mit Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen

Erbsencremesuppe 8,90 €
mit Kräuterschmand und Räucherlachs

Zu allen Suppen servieren wir frisches Baguette.

SALATE

Salat "Ermitage"

Frischer Marktsalat mit gebackenem Briecken, Birnenspalten, Preiselbeercreme und Granatapfeldressing

12,90 €

Salat "Caesar"

Romanasalat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Cherrytomaten, Kapernäpfeln, Caesardressing und Parmesan crunch

13,90 €

Salat "Kartoffel + Meer"

Lauwarmer Kartoffelsalat aus Drillingen mit frischer Gurke, Radieschen, Schalotten, gebratenen Lachsstreifen und Frankfurter Grüner Sauce

14,90 €

Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette.

HAUPTATELIER

Deux de Ravioli Ravioli mit Spinat und Ricottofüllung auf fruchtiger Tomatensauce, frischen Kräutern, Cherrytomaten und Chashewkernen	11,90 €
Bandnudeln „Florentine“ mit Blattspinat, Cherrytomaten in Weißweinsauce und gebratenen Lachsstreifen	13,90 €
Hähnchen-Curry in fruchtiger Currysauce mit Zuckerschoten, roter Paprika, Basmatireis und Mangodressing	14,90 €
Medaillons „Zürcher Art“ vom Schweinefilet mit frischen Champions, Baconchip-Rösti und Beilagensalat	15,90 €
„La Mer“ Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf Erbsenpüree und Meerrettichsauce und Paprikagemüse	16,90 €

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

„Wilde Kerle“ **5,90 €**
Gebackenes Hähnchenfilet mit Pommes, Mayo und Ketchup

„Nemo“ **5,90 €**
Gebackene Kibberlinge mit Pommes, Mayo und Ketchup

DESSERT

Warmer Apfelstrudel **6,90 €**
mit Vanilleeis, gerösteten Mandeln und Sahne

Nur bis 16 Uhr bestellbar!

KUCHEN

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

Kuchen mit Sahne + **1,00 €**

„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	3,00 €
Kännchen Kaffee	5,70 €
Espresso	2,70 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Espresso Doppio	3,90 €
Espresso Doppio Macchiato	4,10 €
Cappuccino	3,20 €
Moccachino	4,50 €
Café au Lait	3,90 €
<p>Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich. Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit Hafermilch erhältlich: + 0,50 €</p>	
Latte Macchiato	3,70 €
...mit Schuss Baileys oder Haselnusslikör	5,70 €
Chai Latte (Vanilla oder Spiced)	3,50 €
Ein Getränk aus Schwarztee, Milch, Zucker und einer Gewürzmischung	
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90 €

KUSMI THÉ ATELIER

Je 0,4l Teekanne 4,30 €

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 4,30 €

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

3,80 €

Frische Minze mit Ingwer oder Orange
Heiße Zitrone, frisch gepresst

je 0,3l Glas

4,50 €

je 0,3l Glas

3,50 €

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	3,30 €
Feldschlösschen Malz	0,33l	3,50 €
frischer Orangensaft	0,20l	3,50 €
Apfelsaft naturtrüb	0,20l	3,00 €
Maracuja- oder Rhabarbernektar	0,20l	3,00 €
Apfel-, Maracuja-, Johannesbeere oder Rhabarberschorle	0,30l	3,50 €
hausgemachter Eistee nach Saison	0,30l	4,30 €
hausgemachte Limonade nach Saison	0,30l	4,30 €

BIERE ATELIER

König Pilsner frisch vom Fass	0,3l	3,50 €
König Pilsner Radler	0,3l	3,50 €
König Pilsner Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,50 €
Radler Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,50 €
Diebels Alt frisch vom Fass	0,3l	3,50 €
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,50 €

APÉRITIF & DIGESTIF

Martini Bianco / Rosso / d'oro	5cl	3,00 €
Campari Orange / Soda	5cl	4,90 €
Portwein Niepoort Port Ruby 20 %	5cl	4,90 €
Sherry Emilio Lustau Puerto Fino Solera Reserva 15 %	5cl	4,90 €
Ramazzotti 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)	0,20l	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

0,20l **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

0,20l **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

0,20l **6,60 €**

0,75l **24,90 €**

Weißweinschorle

0,20l **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 leckeren, knackigen Fruchtnote.

Rebsorte: Merlot / Syrah / Egiodola

0,20l **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

0,20l **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

0,20l **5,90 €**

Anbaugebiet: Apulien, Italien

0,75l **22,00 €**

