

« 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

<b>Petit Atelier</b>	<b>4,50 €</b>
2 Brötchen mit Butter	
- süßem Aufstrich nach Wunsch: Honig, Nuss-Nougat-Creme oder Konfitüre	
- Wurst- oder Käse-Aufschnitt	
<b>..mit 1 Heißgetränk (Kaffee, Cappuccino oder Espresso)</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Atelier à la Mer</b>	<b>4,90 €</b>
2 Brötchen mit Quark oder Butter, dazu zwei Scheiben Räucherlachs sowie ein geräuchertes Forellenfilet	
<b>Atelier frit</b>	<b>4,90 €</b>
2 Spiegeleier, dazu 2 Scheiben Bacon und wahlweise 2 Brötchen oder Toast	
<b>Grand Atelier</b> (1 Heißgetränk: Kaffee, Cappuccino oder Espresso)	<b>8,50 €</b>
kleiner Brotkorb mit Mini-Brötchen und französischem Croissant, Butter, Putenbrust, Schinken, Leberwurst, Frischkäse, Gouda, Brie und süßem Aufstrich	
<b>Rührei</b> mit Zwiebeln und Speck	<b>4,90 €</b>
serviert mit frischem Baguette und Butter	
<b>Obstsalat</b>	<b>3,90 €</b>

Jedes Frühstück auf Wunsch **mit gekochtem Ei: + 1,00 €**  
Extra Portion Brötchen, Wurst oder Aufstrich nach Wahl: **0,70 €**  
Beilagen-Rührei nach Wahl: **2,50 €**

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Extra-Karte für Allergene und Zusatzstoffe.

## BAGUETTE

### **Veggie-Baguette**

mit Eiersalat, Gouda, getrockneten Tomaten und Eisbergsalat

**5,90 €**

### **Hähnchen-Baguette**

lauwarme Hähnchenbrust, Ananas-Frischkäsecreme, knackiger Salat, Gurken und Paprika

**6,90 €**

### **Lachs-Baguette**

mit norwegischem Räucherlachs, Senf-Majo, gekochtem Ei, Tomate, Gurke und knackigem Salat der Saison

**7,90 €**

### **Roastbeef-Baguette**

mit rosa gebratenem Roastbeef, Remoulade, knackigem Salat der Saison, Tomate, Gurke, gekochtem Ei und Peperoni

**7,90 €**

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Extra-Karte für Allergene und Zusatzstoffe.

## QUICHE & KARTOFFEL

### Quiche \*

**4,90 €**

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.

\*Quiche auf Wunsch **mit Salat: + 3,00 €**

### Ofenkartoffel

- mit Salat und Sour Cream **5,90 €**
- mit Hähnchenstreifen und Salat **9,90 €**
- mit Ofengemüse und Sour Cream **9,90 €**
- mit Roastbeef und Salat **10,90 €**
- mit Räucherlachs und Salat **10,90 €**
- mit gebratenen Lachsstreifen

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

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Extra-Karte für Allergene und Zusatzstoffe.

## SUPPENKÜCHE

<b>Zwiebel-Suppe</b> mit Parmesan-Thymian-Croûtons	<b>4,90 €</b>
<b>Süßkartoffel-Suppe</b> mit Creme-fraîche, frischen Kräutern und Chorizio-Chips	<b>5,90 €</b>
<b>Hühner-Cremesuppe</b> mit Gemüse Julienne und Hähnchenbrustwürfeln	<b>6,50 €</b>

Zu allen Suppen servieren wir frisches Baguette.

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Extra-Karte für Allergene und Zusatzstoffe.

## SALATE

<b>Salat "Hähnchen"</b> knackige Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Paprika, Gurke, frischem Obst und Mango-Dressing	<b>11,90 €</b>
<b>Salat "Lachs"</b> frischer Marktsalat mit gebratenen Lachsstreifen, Orangenfilets, Kartoffelstroh und Orangen-Ingwer-Dressing	<b>12,90 €</b>
<b>Salat "Entenbrust"</b> rosa geräucherte Entenbrustscheiben auf Salatvariationen mit karamellisierten Walnüssen und Trauben und einem fruchtigen Himbeer-Dressing	<b>13,50 €</b>

Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette.

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Extra-Karte für Allergene und Zusatzstoffe



## HAUPTATELIER

<b>Veggie-Bolognese</b> Linsen Bolognese auf Vollkornspaghetti mit Parmesanchips und Beilagen-Salat	<b>9,90 €</b>
<b>Pasta „Brokkoli“</b> Tagliarini mit Brokkoli, Cherry-Tomaten in Ricotta-Mandelsauce und Bacon-Crunch	<b>11,90 €</b>
<b>Atelier Burger</b> Rindfleisch-Pattie im Brioche-Bun mit frischem Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln, hausgemachter Burgersauce, Wedges und Bacon-Mayo	<b>12,90 €</b>
<b>Geschnetzeltes „Zürcher Art“</b> Schweinefiletgeschnetzeltes mit Champignons, Rösti und Beilagen-Salat	<b>12,90 €</b>
<b>Lachsfilet</b> gebratenes Lachsfilet auf Erbsenpüree mit einer leichten Weißweinsauce und Butterkarotten	<b>14,50 €</b>

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Extra-Karte für Allergene und Zusatzstoffe .

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

<b>Gesund essen</b> Hausgemachter Milchreis mit Obstsalat	<b>3,90 €</b>
<b>Susi und Strolch</b> Hackbällchen in Tomaten-Sahnesauce mit Vollkornspaghetti	<b>4,90 €</b>
<b>Risi-Bisi</b> Reistürmchen mit Erbsen und kleinem Hähnchenspieß	<b>5,90 €</b>

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Extra-Karte für Allergene und Zusatzstoffe.

## KUCHEN

### **gedeckter Apfelkuchen**

Mürbeteigkuchen mit 70 % Apfelfüllung,  
mit Rosinen und Dekorzucker abgedeut

**3,10 €**

### **Käse-Mandarinenkuchen**

goldbrauner Mürbeteigrand, rahmige Käsemasse und süße Mandarinenfilets

**3,10 €**

Kuchen **mit Sahne**

+

**0,50 €**

Weitere Kuchenangebote finden Sie in unserer Kuchentheke.

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Extra-Karte für Allergene und Zusatzstoffe.

**„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

<b>Café Creme</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Kännchen Kaffee</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Espresso Doppio Macchiato</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Moccachino</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Café au Lait</b>	<b>3,50 €</b>

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.  
Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit Hafermilch erhältlich: **+ 0,50 €**

<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,20 €</b>
...mit Schuss Baileys oder Haselnusslikör	<b>4,90 €</b>
<b>Chai Latte (Vanilla oder Spiced)</b>	<b>3,20 €</b>
ein Getränk aus Schwarztee, Milch, Zucker und einer Gewürzmischung	
<b>Eiskaffee oder Eisschokolade</b>	<b>4,50 €</b>

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Extra-Karte für Allergene und Zusatzstoffe.

## KUSMI THÉ ATELIER

Je 0,4l Teekanne 3,50 €

### **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** (auch teeinfrei)

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

### **Sencha**

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

### **Expure Addict** (früher Detox )

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

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Extra-Karte für Allergene und Zusatzstoffe.

## KUSMI THÉ ATELIER

Je 0,4l Teekanne 3,50 €

### **Rooibos** (Vanille)

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** **Heiße Zitrone, frisch gepresst**

je 0,3l Glas

**4,50 €**

je 0,3l Glas

**3,30 €**

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Extra-Karte für Allergene und Zusatzstoffe.

## ATELIER OHNE ALKOHOL

<b>Perrier / Evian</b> Mineralwasser	0,33l	<b>2,80 €</b>
<b>Coca Cola</b> (Classic, Zero, Light)	0,3l	<b>3,50 €</b>
<b>Fanta, Mezzo Mix</b>	0,3l	<b>3,50 €</b>
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	<b>2,50 €</b>
<b>Feldschlösschen</b> Malz	0,33l	<b>2,80 €</b>
<b>frischer Orangensaft</b>	0,25l	<b>3,50 €</b>
<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>
<b>Maracuja- oder Rhabarber-Nektar</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>
<b>Apfel-, Maracuja-, Johannisbeer- oder Rhabarberschorle</b>	0,3l	<b>3,30 €</b>
<b>hausgemachter Eistee nach Saison</b>	0,3l	<b>3,50 €</b>
<b>hausgemachte Limonade nach Saison</b>	0,3l	<b>3,90 €</b>
<b>Maracuja-Nektar mit Vanille-Eis</b>		<b>4,90 €</b>

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Extra-Karte für Allergene und Zusatzstoffe.



## BIERE ATELIER

<b>König Pilsener</b> frisch vom Fass	0,3l	<b>2,80 €</b>
<b>König Pilsener Radler</b>	0,3l	<b>2,80 €</b>
<b>König Pilsener</b> Alkoholfrei	Fl. 0,33l	<b>3,00 €</b>
<b>Radler</b> Alkoholfrei	Fl. 0,33l	<b>3,00 €</b>
<b>Diebels Alt</b> frisch vom Fass	0,3l	<b>2,80 €</b>
<b>Erdinger Weißbier</b> Alkoholfrei	Fl. 0,33l	<b>3,00 €</b>

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Extra-Karte für Allergene und Zusatzstoffe.

## APÉRITIF & DIGESTIF

<b>Martini</b> Bianco / Rosso / d'oro	5cl	<b>3,00 €</b>
<b>Campari</b> Orange / Soda		<b>4,90 €</b>
<b>Portwein</b> Niepoort Port Ruby 20 %	5cl	<b>4,90 €</b>
<b>Sherry</b> Emilio Lustau Puerto Fino Solera Reserva 15 %	5cl	<b>4,90 €</b>
<b>Ramazotti</b> 30 %	2cl	<b>2,20 €</b>
<b>Underberg</b> 44 %	2cl	<b>3,50 €</b>
<b>Grappa</b> Andrea da Ponte Prosecco 42 %	2cl	<b>3,50 €</b>
<b>Williamsbirne</b> Nusbaumer 43 %	2cl	<b>3,80 €</b>
<b>Baileys</b> Irish Cream Original 17%	2cl	<b>2,80 €</b>
<b>Haselnuss-Likör</b> Frangelico, Italien 24 %	2cl	<b>2,80 €</b>

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Extra-Karte für Allergene und Zusatzstoffe.

## **PRICKELNDES**

### **Arthur Metz Cremant D'Alsace Cuvée Prestige**

0,1l    **4,00 €**  
0,75l   **25,00 €**

### **Aperol Spritz**

(Aperol, Prosecco, Mineralwasser)

**5,50 €**

### **Lanson Black Label Champagner**

0,2l    **20,90 €**

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Extra-Karte für Allergene und Zusatzstoffe.

## 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 **4,80 €**

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Extra-Karte für Allergene und Zusatzstoffe.

## ROSE

### **Elégance Syrah Grenache Rosé IGP Oc**

Aromen von Himbeere und Erdbeerjoghurt,  
auf der Zunge erfrischend und spritzig.

Rebsorte: Grenache Shiraz / Syrah

Anbaugebiet: Languedoc-Roussillon, Frankreich

0,2l **4,60 €**

0,75l **17,50 €**

## ROTWEIN

### **Westhofener Dornfelder halbtrocken**

Kräftige Farbe, wunderbar lang.

Passt zu leichten Gerichten, Pasta, Salat.

Rebsorte: Dornfelder

Anbaugebiet: Rheinhessen, Deutschland

0,2l **5,10 €**

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

Anbaugebiet: Apulien, Italien

0,2l **5,80 €**

0,75l **22,00 €**

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Extra-Karte für Allergene und Zusatzstoffe.