

FRÜHSTÜCK IM ATELIER

Petit Atelier	4,50 €
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)	6,00 €
Atelier frit	4,90 €
2 Spiegeleier, dazu 2 Scheiben Bacon und wahlweise Brötchen oder Toast	
Rührei	
mit Zwiebeln und Speck, serviert mit frischem Baguette und Butter	4,90 €
Atelier à la Mer	6,90 €
2 Brötchen mit Kräuterquark oder Butter, dazu drei Scheiben Räucherlachs und Meerrettich	
Grand Atelier (1 Heißgetränk: Kaffee, Cappuccino oder Espresso)	8,50 €
kleiner Brotkorb mit Mini-Brötchen und französischem Croissant, Butter, Putenbrust, Schinken, Leberwurst, Frischkäse, Gouda, Brie und süßem Aufstrich	
Croissant	
Großes französisches Croissant	2,00 €
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: **2,50 €**

CAFE ATELIER

Café Creme	2,50 €
Kännchen Kaffee	4,70 €
Espresso	2,30 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Espresso Doppio	3,30 €
Espresso Doppio Macchiato	3,50 €
Cappuccino	3,00 €
Moccachino	4,00 €
Café au Lait	3,50 €
Latte Macchiato	3,20 €
...mit Schuss Baileys oder Haselnusslikör	4,90 €
Chai Latte (Vanilla oder Spiced)	3,20 €
ein Getränk aus Schwarztee, Milch, Zucker und einer Gewürzmischung	
Heiße Schokolade mit Sahne	3,30 €
Eiskaffee oder Eisschokolade	4,50 €

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

FLAMMKUCHEN & KARTOFFEL

Flammkuchen „Elsässer Art“	8,90 €
Der Klassiker: bestrichen mit Creme fraîche und belegt mit Lauch, Zwiebeln und Speckwürfeln	

Weitere Sorten auf der Tageskarte

Ofenkartoffel mit Salat und Sour Cream	5,90 €
- und Hähnchenspieß	8,90 €
- und Pulled Pork	9,90 €
- und Räucherlachs	10,90 €

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

SUPPENKÜCHE

Zucchini-Suppe	4,90 €
mit Creme fraîche und getrockneten Tomaten	
Tomaten-Kokos-Suppe	6,90 €
mit Croûtons und Hähnchenspieß	
Kalte Avocado-Suppe	6,90 €
mit Creme fraîche und gebratenen Garnelen	

Zu allen Suppen servieren wir Baguette.

SALATE

Salat „Räucherlachs“	11,90 €
Salatvariation mit norwegischem Räucherlachs, Knusperei und Joghurt-Kräuter-Dressing	
Salat „Mango-Erdbeer“	12,90 €
mit Rucola, gebratenen Garnelen, Parmesan-Crunch und Orangen-Ingwer-Dressing	
Salat „Caesar“	13,90 €
mit Romanasalat, Parmesan, Croûtons, Cherrytomaten und lauwarmen Hähnchenstreifen	

Zu allen Salaten servieren wir Baguette.

BAGUETTE

Baguette „Tomate Mozzarella“	5,90 €
mit Basilikumpesto, Rucola, Tomaten und Mozzarellascheiben	
Baguette „Pulled Pork“	6,90 €
mit Salat, warmen Pulled Pork, Barbecue-Sauce, Cheddar-Käse und geschmorten roten Zwiebeln	
Baguette „Räucherlachs“	7,90 €
mit Senf-Mayonnaise, Räucherlachs, Ei, Gurke und Salat der Saison	

HAUPTATELIER

Vegetarisches „Gemüsecurry“ Gemüsevariation in Kokos-Currysauce, frischen Kräutern und Basmati-Reis	9,90 €
Pasta „Spargel“ Tagliarini mit gebratenem grünen Spargel, jungen Erbsen in Parmesan-Sahnesauce, frittierten Kapern und Beilagensalat	11,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ frisch paniertes Schnitzel mit Pommes und Beilagensalat	12,90 €
Bunte Paprikapfanne Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Ananas in leichter Tomaten-Chilisauce, Rösti und Beilagensalat	13,90 €
Rotbarschfilet gebackenes Rotbarschfilet auf lauwarmen, mediterranem Kartoffelsalat und hausgemachter Remoulade	14,50 €

KINDER ATELIER (NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE)

Pasta „Napoli“ Tagliarini in Tomatensauce	4,90 €
„Wilde Kerle“ gebackenes Hähnchenfilet mit Pommes, Mayonnaise und Ketchup	5,90 €

EIS UND MEHR

Eiskaffee	4,50 €
Eisschokolade	4,50 €
Tartufo Affogato Doppelter Espresso mit einer Kugel Tartufo Eis	4,60 €
Erdbeer-Becher 3 Kugeln Vanille-Eis mit marinierten Erdbeeren und Sahne	6,00 €

KUCHEN

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

CAFE ATELIER

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

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

Latte Macchiato	3,20 €
...mit Schuss Baileys oder Haselnusslikör	4,90 €
Chai Latte (Vanilla oder Spiced)	3,20 €
ein Getränk aus Schwarztee, Milch, Zucker und einer Gewürzmischung	
Heiße Schokolade mit Sahne	3,30 €
Eiskaffee oder Eisschokolade	4,50 €

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 teefrei)

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.**

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 €**

ATELIER OHNE ALKOHOL

Perrier / Evian Mineralwasser

0,33l **2,80 €**

Coca Cola (Classic, Zero, Light)

0,3l **3,50 €**

Fanta, Mezzo Mix

0,3l **3,50 €**

Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

0,2l **2,50 €**

Feldschlösschen Malz

0,33l **2,80 €**

frischer Orangensaft

0,25l **3,50 €**

Apfelsaft naturtrüb

0,2l **2,90 €**

Maracuja- oder Rhabarber-Nektar

0,2l **2,90 €**

Apfel-, Maracuja-, Johannisbeer- oder Rhabarberschorle

0,3l **3,30 €**

hausgemachter Eistee nach Saison

0,3l **3,50 €**

hausgemachte Limonade nach Saison

0,3l **3,90 €**

Maracuja-Nektar mit Vanille-Eis

4,90 €

BIERE ATELIER

König Pilsener frisch vom Fass

0,3l **2,80 €**

König Pilsener Radler

0,3l **2,80 €**

König Pilsener Alkoholfrei

Fl. 0,33l **3,00 €**

Radler Alkoholfrei

Fl. 0,33l **3,00 €**

Diebels Alt frisch vom Fass

0,3l **2,80 €**

Erdinger Weißbier Alkoholfrei

Fl. 0,33l **3,00 €**

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	2,20 €
Underberg 44 %	2cl	3,50 €
Grappa Andrea da Ponte Prosecco 42 %	2cl	3,50 €
Williamsbirne Nusbaumer 43 %	2cl	3,80 €
Baileys Irish Cream Original 17%	2cl	2,80 €
Haselnuss-Likör Frangelico, Italien 24 %	2cl	2,80 €

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 €

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 €**

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 €**