

1. Vorspeisen Teller „atelier“^{4,12, A, C}

auch vegetarisch 15,00 €

2 Pers. 28,00 €

2. Gambas in Olivenöl³

Knoblauch 15,00 €

3. Tagessuppe Allergene , Zusatzstoffe und Preis bitte beim Personal erfragen

..... 6,00 €

4. Gemischter Salat

mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette..... 10,00 €

Hähnchenbruststreifen u. Champignons^{12,P} 17,00 €

5. Gratiniertes Ziegenkäse⁴

auf Rucola..... 16,00 €

6. Kleiner Beilagensalat¹

mit hausgemachter Krauter-Vinaigrette..... 5,00 €

atelier

das Restaurant & Bar

7. Kichererbsen Curry ^{5,C}

Kokosmilch | Papadam | Minze | Koriander 14,00 €

8. Gnocchi überbacken ^{1,4,9b}

Gorgonzola-Spinat-Soße | Parmesan 14,00 €

9. Spaghetti ^{9b}

mit Gambas | Knoblauch ^{3,9b} 20,00 €

10. Tagliatelle ^{4,9b}

Hähnchen | Estragon-Rahm ^{4,9b} 17,00 €

Rucola | Tomatensauce ^{9b} 15,00 €

11. Wiener Schnitzel vom Kalb

mit warmen Kartoffel-Gurkensalat ^{1,9b} 27,00 €

mit Champignonsauce ⁴ +4,00 €

12. Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

mit bergischen Bratkartoffeln ^{1,9b} 16,00 €

mit Champignonsauce ⁴ +4,00 €

13. Geschmorte Kalbsbäckchen ^{4, 9b}

Kartoffelstampf | Saisonales Gemüse 28,00 €

14. Rumpsteak ^{4, 5}

mit bergischen Bratkartoffeln | Gemüse 29,00 €

Pfeffer-Gognac-Rahmsauce + 4,00 €

Gorgonzolasauce + 4,00 €

15. Saltimbocca à la Romana ^{4, 9b, C}

auf Tagliatelle 25,00 €

16. Schweinelfilet „Gorgonzola“ ⁵

bergische Bratkartoffeln 23,00 €

17. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet ⁵

auf Gemüse-Kartoffelpfanne 20,00 €

18. Gebratenes Lachsfilet ^{2,4,5}

auf Pesto-Risotto | Cherry-Tomaten27,00 €

19. Frittierte Sepia-Ringe ^{2,3,4}

mit Salat | Knoblauch-Dip | Brot20,00 €

Dessert

20. Palatschinken ^{1, 4, 9b}

Marillenkönfitüre | Vanilleeis12,00 €

21. Warme Apfeltarte ^{1, 4, 9b}

Pistazieneis11,00 €

Atelier

das Restaurant & Bar

Der besondere Tag im Jahr!

18.04.2025

Karfreitag-Sektfrühstücksbuffet.....25,00 €

20.04.2025

Ostersonntag -Osterbrunch35,00 €

21.04.2025

Ostermontag-Osterbrunch35,00 €

24.12.2025

Heiligabend-Sektfrühstücksbuffet25,00 €

25.12.2025

1.Weihnachtstag-Weihnachtsbrunch.....35,00 €

26.12.2025

2.Weihnachtstag-Weihnachtsbrunch..... 35,00 €

08.03.2025

~~26.04.2025: Dieser Termin fällt aus.~~

24.05.2025

Steak-Night

Allergene & Zusatzstoffe

1. Eier
 2. Fisch
 3. Krebstiere
 4. Laktose
 5. Sellerie
 6. Sesam
 7. Schwefeloxid & Sulfite
 8. Erdnüsse
 9. Glutenhaltiges Getreide
 10. Lupine
 11. Schalenfrüchte
 12. Senf
 13. Soja
 14. Weichtiere
 15. Gerste
 16. Weizen
-
- A. Mit Konservierungsstoff
 - B. Mit Farbstoff
 - C. Mit Antioxidationsmittel
 - D. Mit Süßungsmittel Saccharin
 - E. Mit Süßungsmittel Cyclament
 - F. Mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
 - G. Mit Süßungsmittel Acesulfam
 - H. Mit Phosphat
 - I. Chininhaltig
 - J. Koffeinhaltig
 - K. Mit Geschmacksverstärker
 - L. Geschwärzt
 - M. Gewachst
 - N. Genetisch verändert
 - O. Taurinhaltig
 - P. Säuerungsmittel / Säureregulatoren
 - * Alkohol

Mittagsbuffet

Zusatzstoffe und Allergene

Vorspeisen

Anti Pasti
Vitello Tonato 2
Tomate Mozzarella 4
Krautsalat 7,C
Blattsalate gemischt | Rucola Dressing
Rotkohlsalat7,C
Petersiliensalat 7,C,9
Möhrensalat 7,C
Couscous Salat 9
Bulgur Salat 9
Nudelsalat 1,5,9,12
Kartoffelsalat 1,5,12
Thunfischsalat 2, 5

Beilagen

Nudeln 1,9
Kartoffeln gekocht
Kartoffelgratin 4
Butterspätzle 1,4

Gemüse der Saison 5
warmes Kraut
mediterranes Gemüse 5
gefüllte Pilze 5

Hauptspeisen

Fisch

Pangasius paniert 2,4,9
Lachs 2
Rotbarsch 2
Zander 2

Schwein

Schweinebraten 2
Schnitzel 1,9
Geschnetzeltes 4,5,9
Frikadellen 1,9,12
Nackensteak

Rind

Gulasch 5,9,
Frikadellen 1,4,12,9
Rouladen 7,12
Hacksteak 1,4,12
Geschnetzeltes 4,5,9
Kalbsleber

Hähnchen

Keule/ Flügel
Steak/Brust
Geschnetzeltes

Suppe

Kürbis 4,5
rote Linsen 5
Tomatensuppe 4,5
Zwiebelsuppe 4,5,9
Kartoffelsuppe 4,5
Kichererbsen Curry 5

Pizza

Margerita 1,4,9
Pilze 1,4,9
Gemüse 1,4,9
Schinken 1,4,9
Salami 1,4,9

Dessert

Rührkuchen 1, 4,9
Tiramisu 1,4,J
Mousse aux Chocolat 1,4,*
Panna Cotta 4
Bayrisch Creme 4
Joghurtcreme 4
Obstsalat

Frühstücksbuffet

Zusatzstoffe & Allergene

Brotvariation

Graubrot 9
Mischbrot 9
Roggenvollkornbrot 9
Brötchen (normal, Sesam, Mohn, Körner, Dinkel, Roggen) 9,6
Schwarzbrot 9
Stuten 1,4,9
Croissant 4,9
Laugengebäck 9
Wurstaufschnitt vom Schwein / Pute / Hähnchen A,B, H
Schinken gekocht / roh A,H,7
Käse Gouda / Edamer / Tilsiter 4, A
Camembert 4,A
Blauschimmelkäse 4,A
Lachs geräuchert mit Meerrettich 2,7

Eierspeisen

Rührei 1, 4
Spiegelei 1,4
Ei gekocht 1

Rohkost

Tomate
Paprika
Avocado
Gurke

Warme Theke

Bacon A,C
Würstchen A,B
Frikadellen 1,4,9
Marmelade B,C
Honig
Nutella 4,11
Erdnussbutter 11

Müsli

Haferflocken 9
Cornflakes 9
Schoko Flakes 9
Nüsse 11
Trockenobst 7, C

Kuhmilch 4
Mandelmilch 11
Hafermilch 9