

« 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

(bis 11.00 Uhr)

Gerne bieten wir Ihnen unsere Frühstücksteller auch für 2 Personen an. Wir bitten um Verständnis, dass wir für den Mehraufwand ein Teller geld von 3 € pro zusätzlicher Person berechnen.

Petit Atelier

2 Brötchen mit Butter und 2 Beläge nach Wahl:	7,00 €
- Honig, Nutella, Konfitüre, gekochter Schinken, Salami, Putenbrust, Leberwurst, Gouda oder Brie	
..mit 1 Heißgetränk: Kaffee, Cappuccino oder Espresso	8,50 €

Atelier à la Mer

2 Brötchen mit Kräuterquark oder Butter, dazu drei Scheiben Räucherlachs und Meerrettich	7,90 €
---	---------------

Atelier frit

2 Spiegeleier, dazu 2 Scheiben Bacon und wahlweise Brötchen oder Toast	6,90 €
---	---------------

Rührei

mit Zwiebeln und Speck, serviert mit frischem Baguette und Butter	6,90 €
---	---------------

Grand Atelier (1 Heißgetränk: Kaffee, Cappuccino oder Espresso) **10,50 €**
kleiner Brotkorb mit Mini-Brötchen und französischem Croissant, Butter,
Putenbrust, Schinken, Leberwurst, Frischkäse, Gouda, Brie und süßem Aufstrich

Croissant

großes französisches Croissant **3,00 €**

großes französisches Croissant mit Quark oder Butter und 1 Belag nach Wahl **5,00 €**

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 1 gekochtem Ei: + 1,00 €**
- Extra Portion Brötchen, Wurst oder Aufstrich nach Wahl: **1,00 €**
- Beilagen-Rührei nach Wahl: **3,90 €**

BAGUETTES

Gerne bieten wir Ihnen unsere Speisen auch für 2 Personen an. Wir bitten um Verständnis, dass wir für den Mehraufwand ein Teller geld von 3 € pro zusätzliche Person berechnen.

Baguette „Orientale“ mit Ziegenfrischkäse, Salat, Falafelbällchen, Gurke, Tomate und Sesamsauce	8,90 €
--	---------------

Baguette „Pastrami“ mit Currycreme, Krautsalat, Pastramischeiben, Cornichons und eingelegten Paprikastreifen	8,90 €
---	---------------

Baguette „Räucherlachs“ mit Senf-Mayo, Salat, Räucherlachs und Ei	9,50 €
---	---------------

Baguette „Roastbeef“ mit Meerrettichmayo, Salat, Roastbeefscheiben, eingelegtem Kürbis und Balsamicozwiebeln	9,50 €
---	---------------

QUICHE & KARTOFFEL

Quiche*

8,90 €

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

*Quiche auf Wunsch mit Salat

12,90€

Ofenkartoffel

- mit Salat und Sour Cream

7,90 €

- mit Salat und gebratenen Champignons

11,90 €

- mit Salat und panierten Hähnchenstreifen

13,90 €

- mit Salat und Räucherlachs

14,90 €

SUPPENKÜCHE

Kartoffel-Lauchsuppe

mit Creme-fraiche und Croutons

6,90 €

Waldpilzcremesuppe

mit Maronencreme und Bacon Chip

7,90 €

Kürbissuppe

mit Kokosmilch verfeinert und gerösteten Kürbiskernen

8,90 €

Zu allen Suppen servieren wir frisches Baguette.

SALATE

Salat "Champignon"

14,90 €

Frischer Marktsalat mit Mais, eingelegten Paprikastreifen,
Gurke, roten Zwiebeln, gebratenen Champignons,
Ei und Honig-Senf-Dressing

Salat "Kürbis"

15,90 €

Bunter Blattsalat mit Cherrytomaten, eingelegtem Kürbis,
gebackenen Ziegenkäseecken, frischen Trauben,
gerösteten Walnüssen und Himbeerdressing

Salat „Surf and Turf“

16,90 €

Salatvariation mit Paprika, Perlzwiebeln, Pfirsichen,
gebratenen Garnelen, kalten Roastbeefscheiben,
Parmesanflakes und Cocktaildressing

Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette.

HAUPTATELIER

Semmelknödel „Brasserie“

hausgemachte Semmelknödel,
mit Champignons à la crème und Salat

13,90 €

Linguine „Kürbis“

in Ziegenfrischkäsesauce, Kräutern der Provence, Cherrytomaten,
Kürbiswürfeln, Hähnchenstreifen und gerösteten Walnüssen

14,90 €

„Zürcher Geschnetzeltes“

vom Schweinefilet, mit frischen Champignons, Rösti und Salat

15,90 €

Schnitzel „Wiener Art“

aus dem Schweinerücken, frisch paniert,
mit Pommes frites und Salat

15,90 €

Saltimbocca „Atelier“

Kabeljau in Bacon und Salbei gewickelt, mit Kürbis-Kartoffelstampf,
Zuckerschoten und Parmesansauce

17,90 €

KINDER ATELIER
(NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE)

„Wilde Kerle“

gebackenes Hähnchenfilet mit Pommes, Mayo und Ketchup

5,90 €

„Nemo“

gebackene Kibbelinge mit Pommes, Mayo und Ketchup

5,90 €

Dessert

Apfelstrudel (Nur bis 16 Uhr bestellbar!)

warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, gerösteten Mandeln und Sahne

9,50 €

Pfirsich-Melba-Becher

3 Kugeln Vanilleeis mit marinierten Pfirsichwürfeln,
Himbeersauce und Sahne

8,90 €

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 1826 in Paris)

CAFE ATELIER

Café Creme	3,50 €
Kännchen Kaffee	6,00 €
Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Espresso Doppio	4,00 €
Espresso Doppio Macchiato	4,60 €
Cappuccino	3,80 €
Flat White	4,80 €
Moccachino	4,90 €
Café au Lait	4,50 €

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.

Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit Hafermilch erhältlich: **+ 0,70 €**

Latte Macchiato	4,50 €
...mit Schuss Baileys oder Haselnusslikör	6,50 €
Matcha Latte	4,90 €
aufgeschäumte Milch, Matcha-Latte-Pulver	
Chai Latte (Vanilla oder Spiced)	3,90 €
Ein Getränk aus Schwarztee, Milch, Zucker und einer Gewürzmischung	
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €

KUSMI THÉ ATELIER

Je 0,4l Teekanne 4,70 €

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 harmonisiert auf angenehme Weise mit dem Schwarzen Tee. **Ziehzeit: 3-4 Minuten.**

English Breakfast Bio

Schwarzer Tee aus -Ceylon und Assam. **Ziehzeit: 3-4 Minuten.**

Grüner Tee mit Jasminblüten Bio

Königssorte des grünen Tees. Sein Aufguss ist hell, sein Duft subtil und die Pflanzennoten 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.**

Tropical White Bio

Weißer Tee mit Mango-Passionsfrucht-Geschmack. Weißer Tee 60%, grüner Tee 35%, natürliches Passionsfruchtaroma 4%, natürliches Mangoaroma. **Ziehzeit: 3 Minuten.**

KUSMI THÉ ATELIER

Je 0,4l Teekanne 4,70 €

Rooibos (Vanille Bio)

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 (Bio)

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 und 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	3,20 €
Coca Cola Classic, Zero, Light	0,33l	3,70 €
Fanta, Mezzo Mix	0,33l	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-, Johannisbeere oder Rhabarberschorle	0,30l	3,50 €
hausgemachter Eistee nach Saison	0,30l	4,50 €
hausgemachte Limonade nach Saison	0,30l	4,50 €

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 €
Paulaner Weißbier Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,50 €
Benediktiner Weißbier naturtrüb	Fl. 0,50l	4,80 €

APÉRITIF & DIGESTIF

Martini Bianco / Rosso / d'oro	5cl	4,50 €
Campari Orange / Soda	5cl	5,50 €
Portwein Niepoort Port Ruby 20 %	5cl	5,00 €
Sherry Emilio Lustau Puerto Fino Solera Reserva 15 %	5cl	5,00 €
Ramazzotti 30 %	2cl	4,00 €
Underberg 44 %	2cl	4.00 €
Grappa Andrea da Ponte Prosecco 42 %	2cl	5,00 €
Williamsbirne Nusbaumer 43 %	2cl	5,00 €
Baileys Irish Cream Original 17%	2cl	4,00 €
Haselnuss-Likör Frangelico, Italien 24 %	2cl	4,00 €

PRICKELNDES

Arthur Metz Cremant D'Alsace Cuvée Prestige	0,10l	5,00 €
	0,75l	30,00 €
Drappier Carte d'Or Brut	0,375l	39,80 €
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineralwasser)	0,20l	7,50 €

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 **6,50 €**

0,75l **22,90 €**

Wildner Riesling halbtrocken

Verspielt und lebhaft mit feiner Restsüße.

Passt zu Fisch, leichten Gerichten und Salat

Rebsorte: Riesling Anbaugebiet: Rheinhessen, 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 **7,00 €**

0,75l **24,90 €**

Weißweinschorle

0,20l **5,50 €**

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 **6,50 €**

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 **6,00 €**

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 **6,50 €**

Anbaugebiet: Apulien, Italien

0,75l **22,00 €**