



Sommerspeisekarte

IM RESTAURANT ATRIUM

WIR SIND TÄGLICH FÜR SIE DA

Frühstück 07.00 Uhr bis 10.30 Uhr

Mittagessen 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Abendessen 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr

Guten Appetit!

VORNEWEG

Salatteller ALTE POST mit verschiedenen Salaten der Saison,
Croûtons und gerösteten Kernen

12,50 €

Passend dazu

Gebratenes Rotbarben-Filet in Zitronenrosmarin-Öl

+ 9,90 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet im Baconmantel

+ 7,90 €

Kleiner Beilagensalat

6,90 €

Verschiedene Dressings zur Auswahl

Bruschetta „Classico“

3 geröstete Weißbrotscheiben mit sonnengereiften Rispentomaten,
Basilikum, Rucola und gehobelem Parmesan

13,90 €

MITTENDRIN

Geeiste Gazpacho „Andaluz“

Tomatisierte Gemüsesuppe mit Paprika, Gurken
und Knoblauch-Croûtons

9,90 €

Flammkuchen „Elsässer“ aus dem Steinbackofen
mit Gewürzschmand, Lauch und gewürfeltem Speck

12,90 €

Flammkuchen „Mediterran“ aus dem Steinbackofen
mit Mini-Tomaten, Zucchini, Lauch, Schmand und Dill

14,90 €

Pappardelle mit gebratenen Rinderfiletstreifen
in kräftiger Sherry-Sauce, grünem Spargel und Parmesan

klein 20,90 €

groß 28,90 €

HAUPTSÄCHLICH

Geschmortes Osso Bucco vom Kalb
in Barolo-Sauce mit Gremolata
auf Spinat-Risotto mit Zitrone
28,90 €

Gebratene Duroc-Schweinefiletmedaillons
mit Gorgonzolarahmsauce,
Kaiserschoten und runden Kroketten
30,90 €

Gebratenes Doraden-Filet mit Safran-Butter,
Gemüse-Caponata und kleinen Rosmarinkartoffeln
29,90 €

ZU GUTER LETZT

Pfirsich-Maracuja-Törtchen
Pfirsichmousse, Pfirsich-Maracuja-Kompott und Kokos-Eis
11,80 €

„Sorbet-Teller Residenz“
3 wechselnde hausgemachte Sorbets der Saison
und Schoko-Waffelröllchen mit Haselnusscreme
12,90 €

KÖLSCHE KLEINIGKEITEN

Halver Hahn

Holländischer Gouda, rote Zwiebeln und Röggelchen

6,90 €

Metthäppchen vom Landschwein, rote Zwiebeln und Röggelchen

6,40 €

Speckpfannkuchen

10,90 €

3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln

11,90 €

Schweinskopfsülze mit Remoulade und roten Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

14,50 €

Gebackener Camembert mit frittierter Petersilie

Preiselbeeren, Toast und Butter

13,90 €

Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef

Remouladensauce, Röstkartoffeln und Gewürzgurke

19,90 €

Wenn Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal. Eine Karte mit Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie im Restaurant Atrium zur Einsicht.

Sehr gern servieren wir Ihnen die meisten Speisen auch als Kinder- oder Seniorenportionen! Der Preis reduziert sich dadurch um 3,50 €.

Ein Wechsel der Beilagen wird mit 4,50 € berechnet.

Getränke

APERITIFS

Martini bianco, dry, rosso	5cl	4.50 €
Campari Spritz ^(1,10) / Campari Orange ^(1,10)	0.16l	7.90 €
Aperol Spritz ^(1,10) / Aperol Orange ^(1,10)	0.16l	7.90 €
Limoncello Spritz	0.16l	7.90 €
Deja-vu Tonic ⁽¹⁰⁾	0.15l	7.90 €

ALKOHOLFREI

Bergische Waldquelle still	0.25l	2.70 €	0.75l	6.50 €
Haaner Felsenquelle	0.25l	2.70 €	0.75l	6.50 €
Coca Cola ^(1,9) , Coca Cola Zero ^(1,9,11,12)	0.20l	2.90 €		
Fanta ^(1,3) , Sprite ^(3,11)	0.20l	2.90 €		
Haaner Apfelsaftschorle ⁽²⁾	0.25l	3.20 €		
Lütts Rhabarberlimonade	0.33l	3.70 €		
Schweppes Tonic Water (10)	0.20l	3.10 €		
Schweppes Bitter Lemon (3,10)	0.20l	3.10 €		
Grapefruitschorle Sünners pink	0.33l	3.70 €		

BIER

Gaffel Kölsch	0.20l	2.30 €
Gaffel Kölsch alkoholfrei	0.33l	2.90 €
Schöffelhofer Weizen	0.50l	4.90 €
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei	0.50l	4.90 €
Fl. Jever Pils	0.33l	3.10 €
Fl. Jever fun Alkoholfrei	0.33l	3.10 €
Vita Malz ⁽¹⁾	0.33l	3.30 €
Fassbrause ⁽¹⁾	0.33l	3.30 €

WARME GETRÄNKE

Glas Tee (Schwarzer Tee, Pfefferminz, grüner Tee, Früchtetee)	2.90 €
Tasse Kaffee	3.20 €
Tasse Milchkaffee / Latte macchiato	3.60 €
Tasse Cappuccino	3.30 €
Tasse Chocciato	3.60 €
Tasse Espresso	2.90 €



WEISSWEIN

2023 Vulkanfelsen Grauburgunder	0.2l	5.50 €
Q.b.A, trocken, Weingut Königshausen, Baden	1.0l	24.50 €

Fruchtig, Geradlinig, süffig, mit schönem Duft nach Aprikosen und Honig exotisch anmutender, nicht zu schwer Weißwein. Perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten.

2023 Juliuspital Scheurebe	0.2l	6.20 €
Q.b.A., halbtrocken / feinherb, Weingut Juliuspital, Pfalz	0.75l	25.50 €

Animierender und lebendiger Wein mit einnehmenden Fruchtaromen von Pfirsichen, reifen Äpfeln und Birne. Passt besonders gut zu Salaten, Pasta, Geflügelgerichten, Meeresfrüchten und Fischgerichten.

ROSÉ

2023 Drei Brüder Rosé	0.2l	6.50 €
Spätburgunder, Cabernet Franc, Merlot	0.75l	23.00 €
Deutscher Qualitätswein, trocken, Weingut Burggarten, Ahr		

Fruchtiges Bouquet mit Noten von Kirschen, Pflaumen und leichten Gewürzaromen. Leichter, feinfruchtiger Körper. Feine Säure mit Spritzigkeit. Ein erfrischender Wein zu Blattsalaten, Schalentieren, leichtem Fisch. Geflügel und zu Grillgerichten.

ROTWEIN

Primitivo Puglia IGP	0.2l	6.20 €
Luccarelli, Farnese, Apulien, Italien	0.75l	26.50 €

Der Nase zeigt dieser Rotwein allerlei Maulbeeren, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren und Dörrobst. Am Gaumen aromatisch, fruchtbetont und balanciert, zarter Schmelz und feine Restsüße. Passend zu Rind, Wild, Schmorgerichten und reifen Käsesorten.

Weinschorle weiß / rot	0.2l	3.10 €
	0.3l	4.20 €

ALKOHOLFREIE WEINE

Alkoholfreier „Weißwein“, feinherb		
Schloss Kronsburg, Weingut Carl Jung	0.2l	4.00 €

Alkoholfreier „Rotwein“,		
halbtrocken, Schloss Kronsburg, Weingut Carl Jung	0.2l	4.00 €