



## **SURF&TURF “ATELIER”**

**US-Grainfed Ribeye Steak  
auf Rosmarinkartoffeln**

**mit**

**2 Wildgarnelen & 2 Jakobsmuscheln  
Hummersauce & Blattsalat**

---

**Du hast dich in einen Fisch aus der  
Theke verliebt und möchtest, dass  
wir ihn dir zubereiten ?**



**Kein Problem wir wiegen und servieren ihn  
dir gebraten mit Gemüse und Kartoffeln  
oder mit einer Sauce  
direkt aus der Theke heraus.**

**Gewicht von der Theke + Brataufschlag  
Wartezeit je nach Fischart und Zubereitung**

---

## **UNSER SPEZIAL WÄHREND DER MATJES-SAISON**

**“SEIDEN-MATJES” HAUSFRAUENART  
MIT BUTTERKARTOFFELN, ROTE-BEETE SALAT  
UND FRISCHEN ZWIEBELN**



**GÖNN DIR MEER**

---

**“FRITTO MISTO”  
-ATELIER-**

Kross frittierte Leckereien  
aus dem Meer  
z.B. verschiedene Muscheln, Calamari ,  
Aquadelle ,  
Garnelen und Fischfilets.  
Dazu gibt's cremige Aioli und  
ein erfrischendes  
Schälchen Tomatensalat

---



# Gefühlsteller

**Fischsupperl "ATELIER"**  
mit Knoblauch-Crostini & Sauce Rouille

Klein

Groß

## Garnelen-Pfandl

3stk. White Tiger-Garnelen 3 Stk. Blacktiger-Garnelen 2 Stk. Wildgarnelen  
mit Tomaten-Fenchelgemüse in frischen Kräutern und Butter gebraten  
und Baguette zum Dippen

## "Mittags bei Oma"

5 Stk Königsberger Klöpschen  
mit Kartoffelstampf, Fingermias  
& cremiger Kapernsauce

## Tatar "Atelier"

Dashi Beurre Blanc-Island lachs -Flammierte Jakobsmuschel  
Shitakepilze-Frühlingszwiebel

## Austernangebot

Wir servieren Ihnen gerne geschmackvolle Austern...  
...mit Zitrone  
...mit unserer hausgemachten "Deifei" Sauce  
...mit Schalotten-Vinaigrette

Knoblauch Crostini`s  
mit Sauce Rouille

2 cl  
Safrancello  
oder Pastis

Beilagensalat  
"Atelier"



# Kleine Teller

zum Glust`In oder wenn man sich nicht entscheiden kann

## 3 Feinkostsalate

aus unserer Frischetheke mit Knoblauchcrostinis

## Sashimi

des Tages mit Salzzitronen &  
hausgemachter Ponzu Sauce

## Gebackene Ofenkartoffel

mit "verhackertem" vom Butterfisch,  
deutschem Räucherlachs & grünem Salat

## 2 stück Taco`s

mit Tatar vom Island-Lachs  
& Limettenspitzkohl



# Große Teller

## “Pasta Atelier”

Linguine mit verschiedenen Muscheln aus unsere Fischtheke  
Garnelen und Baby-Oktopus  
in einer Sauce aus frischem Gemüse, Safranbutter und Weißwein

## Fischvariation a`la Provencale

in Ratatouille geschmort  
auf Pasta Fregola mit knusprigen Oliven

## “Coconut-Steamed-Parrotfish

Papageifischfilet pochiert in würziger Kokosmilch  
mit Mangold und Purple Curry  
dazu “Rice and Peas”

## Cous-Cous

mit gebratenem grünem Spargel  
Jaipur-Curry und Zitronengras-Sauce

## Garnelen-Risotto

mit  
hausgemachter Hummerbutter, bunten Zucchini  
& Erbsensproßen

Sollten sie mit einer Allergie zu kämpfen haben oder unter einer Unverträglichkeit leiden sprechen sie uns  
gerne an wir geben ihnen selbstverständlich Auskunft über die verwendeten Allergene und Zutaten in  
unseren Gerichten und Produkten



# Heißgetränke

---

Kaffee aus der Baruli Kaffeerösterei - in Stein an der Traum  
handwerklich geröstet und ausgewogen im Geschmack.

## Thekenespresso

Espresso

Cappuccino

Americano

Cafè au Lait

Heiße Schokolade

---

## Ausgewählte Tees aus dem Traditionshaus Ronnefeldt

Wellness

Kräftiger Rooibos und frische  
Ingredienzen wie Minze und Anis.

Bergkräuter

Melisse, Anis und Thymian – frisch,  
würzig und duftig wie die  
Morgenluft in den Bergen.

Fruity Camomile

Herb-süße Kamille, verfeinert  
mit aromatischer Orangenschale.

Earl Grey

Schwarzer Tee mit  
Bergamottegeschmack

Morgentau

Grüner Tee mit Mango-  
Zitrusgeschmack

Fruit Power

Früchtetee mit Erdbeer-  
Himbeergeschmack

Darjeeling Summer Gold

Fein-blumiger Darjeeling aus der  
Sommerernte

Royal Assam

Kräftiger Assam mit malziger  
Note



# Getränke

---

Wochinger Hell	0,33
Wochinger Pils	0,33
Wochinger Zwickl	0,5
Wochinger Weißbier	0,5
Hopf alkoholfreies Weißbier	0,5
Ayinger Radler	0,5

---

Africola	0,2
Africola sugarfree	0,33
Bluna	0,2
Sprite	0,33
Maracuja Saft	0,4
Maracuja Saftschorle	0,4
Sauerkirsch Saftschorle	0,4
Adelholzener Bio-Apfelschorle	0,25
Adelholzener Bio-Johannesschorle	0,25
Adelholzener Bio-Rhabarberschorle	0,25
Adelholzener Classic / Natural	0,25
Adelholzener Classic / Natural	0,5



# Weinkarte

---

Crémant d'Alsace  
Familie Dietrich Bio  
Rosè oder Brut 0,1

Famille Dietrich  
Sylvaner 2023 Bio 0,2

Weißburgunder 2024  
Gut Lergenmüller 0,2

Riesling Famille Dietrich  
"Lanzenberg" 2023 Bio 0,2

Pinot Noir Famille Dietrich  
"Schiste" 21-22 Bio 0,2

Pinot Noir Famille Dietrich  
"Granit" 2022 Bio 0,2

Château Haut-Boutisse "Bordeaux-Supérieur"  
2023 0,2

Selbstverständlich bieten wir alle oben genannten Weine  
abzüglich 1,50€ auch in einer 0,1l Karaffe an.



# SPRITZIG

---

## Bretonischer Cidre

Direktimport  
"Château Lèzerguè"  
0,2l -

## Soda-Zitro`n

mit frischem Zitronensaft und Minze  
0,25l -                      0,5l -

## Cremant Royale

0,2l -

## Weinschorle

0,4l -

## "Flower Power"

Zitrone, Martini Floreale, Apfel  
-Alkoholfrei-  
0,2l -

## Kronenbourg

Blanc 1664  
der Klassiker aus Frankreich  
in der blauen 0,33l Flasche



# FLASCHENWEINE

---

Riesling 2020  
Alsace Grand Cru  
**“Frankstein”**

0,75l-

Riesling 2022  
**“Granit”**

0,75l-

**Pinot Blanc 2023**  
Émile Boeckel Elsass

0,75l-

**CUVEÈ DE CORBIÈRES 2025**

Chateau Lastours

0,75l -

**Cremant de Bordeaux**  
Triomphe 1867 -Brut-

0,75l-

---

Chateau

**Haut Gros Gaillou 2023**

80%Merlot-10%Cabernet Franc-10%Cabernet Sauvignon

0,75l-

Chateu Palais Cardinal  
**Helios**

Saint-Emilion Grand Cru

68% Merlot-22%Cabernet Franc-10%Cabernet Sauvignon

0,75l-