



ATRIUM HOTEL

GENUSS & GASTLICHKEIT

Vorspeisen

Lachsrose mit Salatarrangement,
Reibekuchen & Limonenschmand

€ 11,00

Jakobsmuscheln
Spitzkohl, Orange & Wachtelei

€ 12,00

Feldsalat
Walnüsse, Croutons, Sprossen
& Kartoffelvinaigrette

€ 7,00

Strauchtomate, Mozzarella
Oliven, Basilikum & Kürbiskerne

€ 8,00



ATRIUM HOTEL

GENUSS & GASTLICHKEIT

Suppen

Kraftbrühe vom Wildgeflügel

Gemüse & Ei

€ 5,00

Muskatkürbis

Öl & Kerne

€ 5,50

Süßkartoffel

Kohlwurst & Croutons

€ 5,50

Vegan

Cremiges Risotto, Pilze

Marktgemüse, Kürbis & Sprossen

€ 12,00



ATRIUM HOTEL

GENUSS & GASTLICHKEIT

Krosse halbe Bauernente in
zwei Gängen serviert

Vorspeise

Keule mit herbstlichem Salatarrangement

Hauptgericht

Krosse Entenbrust

Apfel-Rotkohl, Cassissauce & Kartoffelklöße

€ 21,00

Oldenburger Grünkohl

Pinkel, Kassler, Kohlwurst

& Kartoffeln

€ 15,00

Hirschrücken

Schokolade, Chili, Rosenkohl,

Birne & Spätzle

klein € 19,00 groß € 24,00



ATRIUM HOTEL

GENUSS & GASTLICHKEIT

Rinderrückensteak
Kräuterbutter, Speckbohnen
& Bratkartoffeln

klein € 17,00 groß € 23,00

Ofenfrischer Gänsebraten

Füllung: Apfel, Pflaume, Feige, Aprikose
Rotkohl, Lebkuchen & Klöße

€ 23,00

Eine ganze Gans in 2 Gängen serviert
für 4 Personen

€ 85,00

Wir bitten um Reservierung!

Samstagsmittag

von 12 bis 14 Uhr

Eintopf - zum satt Essen

pro Person € 7,50



ATRIUM HOTEL
GENUSS & GASTLICHKEIT

Fischgerichte

Zanderfilet

Lebkuchen, Ingwer, Spitzkohl
& Kartoffeln

klein € 16,00 groß € 20,00

Victoriabarschfilet

Rieslingkraut, Kürbiskernöl
& Süßkartoffeln

klein € 15,00 groß € 19,00

Fleischgerichte

Lammhaxe

auf Paprika-Zucchini-Gemüse, Tomate,
Rosmarin & Kartoffelgratin

€ 18,00



ATRIUM HOTEL

GENUSS & GASTLICHKEIT

Dessert

Creme brulee

€ 4,00

Vanilleeis
& Grappakischen

€ 6,00

Mousse au chocolat
oder

Panna Cotta

im Glas

je Glas € 2,00

Gemischtes Eis

& Sahne

€ 5,00