

Willkommen im Restaurant

ATRIUM

Im Oktober 2003 eröffnet, ist das Atrium seither zu einer festen Größe für Genießer aus der Region und darüber hinaus geworden. Im Herzen der Stadt gelegen und doch vom Trubel der Einkaufsstraße entrückt, ist das Atrium der ideale Ort, um bei Kaffee & Kuchen im grünen Hof- oder Apfelgarten zu verweilen, für gemütliche Stunden bei Wein und guter Küche, dabei setzen wir auf qualitativ hochwertige regionale und saisonale Zutaten.

Ein entspanntes Feiern von Hochzeiten, Familienfeiern, Geburtstagen, Klassentreffen, Jubiläen und vielem mehr ist bei uns ebenso für bis zu 35 Personen möglich. Das Atrium richtet sich nach Ihren Wünschen und kümmert sich um Dekoration ebenso wie um Speisen, Getränke und weitere Services. Alles nach individueller Vereinbarung. Was können wir für Sie tun?

In unserem Gästehaus erwartet Sie ein geschmackvoll und individuell eingerichtetes Gästezimmer. Mit Liebe zum Detail ausgestattet, können Sie in unseren Gästezimmer mit Blick in den grünen Innenhof entspannen.

Weitere Informationen unter:
www.atrium-stendal.de

* Aperitifs & Spezial Drinks *

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG	0,15l	4,00
Ginger Secco Ingwerlikör aus Magdeburg / Prosecco / Limette	0,2l	4,50
Rhabarber Secco Prosecco / Rhabarbersaft / Himbeere / Minze	0,2l	4,50
Holunder Secco Prosecco / Holunderblütensirup / Minze	0,2l	4,50
Aperol Spritz Prosecco / Aperol / Orange	0,2l	4,50
Lillet Berry Lillet Rosé / Schweppes Wild Berry / Himbeere	0,2l	4,50
Pimm's Cup No. 1 Pimm's No 1 / Ginger Ale	0,2l	4,50
Martini Sweet oder Dry	5cl	2,50
Sherry Medium oder Dry	5cl	2,50

Hausgemachter Glühwein

Auch für zu Hause und zum Verschenken in der 1l Flasche erhältlich
3,50

Warmer Kakao
mit Baileys und Schlagsahne
3,50

✿ Vorspeisen ✿

Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe
Kürbiskerne / Kürbiskernöl / Baguette
5,00

Peulinger Kartoffel-Zucchini-Rösti
Räucherlachs / Honig-Senf-Dill-Sauce
7,00

Karamellierter Ziegenkäse
Rote Bete / Rucola / Pesto / Walnuss
7,50

Zart geschmortes Ochsenbäckchen
Kürbis-Risotto / Rotweinsauce
8,50

Carpaccio vom Rind
Rucola / Parmesan / Baguette
9,50

✿ Flammkuchen ✿

Flammkuchen Maroni
Crème fraîche / Serrano Schinken / Maronen / Balsamico / rote Zwiebeln
klein 8,50 / groß 11,50

Flammkuchen Winter
Crème fraîche / Birne / Gorgonzola / Cranberry / Walnuss
klein 8,00 / groß 11,00

✿ Blattsalat ✿

Gemischter Blattsalat mit Portwein-Dressing
Gurke / Tomate / Paprika / Baguette
wahlweise mit: | Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel
| gebratener Geflügelleber
| karamellisiertem Ziegenkäse
klein 8,50 / groß 12,50

Über die kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

* Hauptgerichte *

Brust und Keule von der Landente

Apfelrotkohl / gebratene Serviettenknödel / Cranberry-Rotwein-Sauce

22,50

Der freie Auslauf der Enten auf den Weiden in Groß Schwarzlosen und das ausgezeichnete getreidereiche Futter aus eigenem Anbau sind die besten Voraussetzungen für diese altmärkische Spezialität.

Gebratene Schweinefilets

Haselnuss-Cranberry-Kruste / Süßkartoffelpüree / Rosenkohl / Rotweinsauce

17,50

Ossobuco alla milanese

Zart geschmorte Kalbshachse aus der traditionellen italienischen Küche
serviert mit gebratener Safran-Polenta

16,50

Fettuccine Pasta in Parmesan-Trüffel-Sauce

gebratene Hähnchenbrust / frischer Trüffel

19,50

Entrecôte vom Black Angus Rind

Rosmarinkartoffeln / Balsamico-Zwiebeln / Kräuterbutter / Sauerrahm / Pfeffer

22,50

Norwegisches Lachsfilet in Sahne-Sauce

Pesto-Gnocchi / Kirschtomaten / Parmesan

16,50

Gebratene Zanderfilet-Streifen

Kartoffel-Kräuter-Püree / Karotten / geröstete Cashewnüsse / Zitronenöl

15,50

Gebratenes Doradenfilet

Kürbis-Risotto / Kräuterseitling / Rotweinsauce

17,50

Über die kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

✿ Desserts ✿

Lebkuchen-Crème brûlée

Pekannuss-Eiscreme

4,50

Kaiserschmarrn

Kirsch-Sorbet / mit oder ohne Rum-Rosinen

4,50

Bourbon-Vanille-Eiscreme

Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

3,50

Cafè Affogato

Espresso / Bourbon-Vanille-Eiscreme

3,50

✿ Eisbecher ✿

Schlemmer-Becher

Schokoladen-Brownie-Eiscreme / Bourbon-Vanille-Eiscreme / Schlagsahne
Eierlikör / Karamellsauce / Schokoladensauce / Eiswaffel

5,00

Nuss-Becher

Walnuss-Eiscreme / Pekannuss-Eiscreme / Bourbon-Vanille-Eiscreme / Schlagsahne
geröstete Nüsse / Karamellsauce / Eiswaffel

5,00

Kirsch-Becher

Kirsch-Eiscreme / Bourbon-Vanille-Eiscreme / Schlagsahne / Kirschragout / Eiswaffel

5,00

Eiscreme einzeln

Schokoladen-Brownie-Eiscreme

Walnuss-Eiscreme

Kirsch-Eiscreme

Bourbon-Vanille-Eiscreme

Pekannuss-Eiscreme

Kirsch-Sorbet

je Kugel 1,50

Über die kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

✧ Mineralwasser ✧

San Pellegrino - Medium	0,75l	5,50
Aqua Panna - Still	0,75l	5,50
Mineralwasser – Sprudel oder Still	0,2l	1,80

✧ Alkoholfreie Getränke ✧

Coca-Cola	0,33l	3,00
Coca-Cola Light	0,33l	3,00
fritz-limo Orangenlimonade	0,33l	3,00
fritz-limo Zitronenlimonade	0,33l	3,00
fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade	0,33l	3,00
fritz-limo Melonenlimonade	0,33l	3,00
fritz-limo Kola-Orangen-Limonade	0,33l	3,00
Bitter Lemon	0,30l	3,00
Wild Berry	0,30l	3,00
Tonic Water	0,30l	3,00
Ginger Ale	0,30l	3,00
Säfte	0,20l	2,50
Apfel, Orange, Banane, Sauerkirsche, Rhabarber		
Saftschorle	0,30l	3,00

✧ Biere ✧

Findling Pale Ale - Das Bier aus Klein Schwechten	0,50l Flasche	4,80
Findling India Pale Ale - Das Bier aus Klein Schwechten	0,50l Flasche	4,80
Schulzens Ziegelrot - Das Bier aus Tangermünde	0,30l vom Fass	3,50
Krombacher Pils	0,30l vom Fass	3,00
Krombacher Pils, alkoholfrei	0,33l Flasche	3,00
Köstritzer Schwarzbier	0,33l Flasche	3,00
Maisel's Hefeweizen	0,50l Flasche	4,20
Maisel's Hefeweizen, alkoholfrei	0,50l Flasche	4,20

✿ Tee ✿

Darjeeling / Weißer Tee mit Birnen-Pfirsichgeschmack / Kräutertee nach Schweizer Art /
Kamillenblüten Tee mit Orangenschale / Pfefferminze mit Zitronengras /
Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack / Grüner Tee

3,50

Chai Tea Latte

Schwarzer Tee / Gewürze / Milch

3,50

Ingwer Tee

Ingwer Tee aus Thailand

3,50

✿ Kaffee ✿

Filterkaffee	2,00
Espresso	2,00
Espresso doppelt	3,50
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	3,50
Latte macchiato	3,50
Aromasirup Karamell	0,30

✿ Schokolade ✿

Italienische Schokolade in cremiger Konsistenz

Zartbitterschokolade

Pure Zartbitterschokolade / Meersalz und Mandeln / Chillis aus Kalabrien /
Orange und Zimt

Milkschokolade

Pure Milkschokolade / Lakritz aus Kalabrien / Kastanien / Nougat / Kokosnuss
Banane / Erdbeere / Karamell

Weißer Schokolade

Pure Weiße Schokolade / Heidelbeere

je 3,50

✿ Offener Weißwein ✿

Müller-Thurgau

halbtrocken - Pfalz

0,25l 5,50

0,10l 2,20

Riesling

trocken - Pfalz

0,25l 5,50

0,10l 2,20

Kerner

trocken - Pfalz

0,25l 5,50

0,10l 2,20

✿ Offener Rosé ✿

Rosé Cuvée

Portugieser - Dornfelder

halbtrocken - Pfalz

0,25l 5,50

0,10l 2,20

✿ Offener Rotwein ✿

Cabernet-Sauvignon

trocken - Frankreich

0,25l 6,00

0,10l 2,40

Pfälzer Rotwein Cuvée

Dornfelder - Lemberger - Portugieser

trocken - Pfalz

0,25l 5,50

0,10l 2,20

Portugieser

halbtrocken - Pfalz

0,25l 5,50

0,10l 2,20

✿ Digestif ✿

Nusslikör <small>32% vol</small>	4cl	4,00
Kräuterlikör <small>38% vol</small>	4cl	4,00
Himbeergeist <small>40% vol</small>	4cl	4,00
Williams Brand <small>42% vol</small>	4cl	4,00
Zwetschgen Brand <small>43% vol</small>	4cl	4,00
Diesdorfer Rum <small>44% vol</small>	4cl	4,00



The Glenlivet , Scotch Singel Malt, 12 Jahre	4cl	5,00
Laphroaig , Islay Singel Malt, 10 Jahre	4cl	5,00
Jameson , Irish Blended Whisky	4cl	3,50
Hennessy , Cognac V.S.	4cl	4,50
Grappa di Chardonnay , Nonino Destille	4cl	4,50
Wilthener Nr.1 , Weinbrand, 8 Jahre	4cl	3,50
Ramazotti mit Eiswürfel und Zitrone	4cl	3,50
Baileys Irish Cream mit Eiswürfel	4cl	4,00
Fernet Branca	4cl	3,50
Ouzo	4cl	3,50
Malteser	4cl	3,50
Linie Aquavit	4cl	3,50
Sambuca	4cl	3,50
Wodka	4cl	3,50
Wodka Lemon	4cl/0,3l	5,00
Wodka Tonic	4cl/0,3l	5,00
Cuba Libre	4cl/0,3l	5,00
Gin Tonic	4cl/0,3l	5,00
Whiskey Cola	4cl/0,3l	5,00