

*Atrium
Speisekarte*

Herzlich Willkommen

in unserem Restaurant Atrium.

Unser Team freut sich, Sie mit leckeren Vorspeisen, vorzüglichen Hauptgerichten und köstlichen Nachspeisen verwöhnen zu dürfen.

Unser Highlight sind die Steaks vom heißen Stein. Alle unsere Beefsteaks werden medium rare serviert. Über die gewünschte Garstufe von medium rare bis well done entscheiden Sie selbst.

Überbrücken Sie die Wartezeit mit einem köstlichen Wein.
Unser Team berät Sie gerne.

Öffnungszeiten

Montag–Sonntag: 18.00–22.00 Uhr
Warme Küche bis 21.00 Uhr

Bierstube

Montag–Samstag: 17.30–22.00 Uhr
Sonn- & Feiertage: 16.00–22.00 Uhr

Im Zeitraum November bis März bleibt unser Restaurant
und die Bierstube Sonntagabend geschlossen.

Das Hotel Heidehof-Team
wünscht Ihnen einen
guten Appetit!

Suppen & Vorspeisen

SOUPS & STARTERS

Kartoffelcremesuppe mit Kräutern

dazu geröstetes Brot

6,80 €

Potato soup with herbs, served with toasted bread

dazu Garnelenspieß

12,80 €

served with prawn skewer

Salatteller mit frischen Blattsalaten

8,90 €

Tomate, hausgemachter Gurken- & Karottensalat

wahlweise mit Joghurtdressing oder Apfel-Vinaigrette

Salad with fresh lettuce, tomato, homemade cucumber & carrot salad, yoghurt dressing or apple vinaigrette

Gebratene Garnelen im Kräuter-Gemüsesud

14,50 €

dazu Baguette

Fried prawns in herb and vegetable broth, served with baguette

Carpaccio vom Rind an Blattsalat & Balsamico

13,50 €

mit Cocktailtomaten, Parmesan, dazu Baguette

Beef carpaccio with lettuce and balsamic vinegar, cocktail tomatoes, parmesan, served with baguette

Hauptgerichte

MAIN COURSES

Schnitzel vom Hausschwein

22,50 €

Champignonsauce, Pommes Frites

Pork schnitzel, mushroom sauce, french fries

Currywurst in Apfel-Currysauce

13,90 €

Pommes Frites, dazu kleiner Salat

Currywurst in apple-curry sauce, french fries, served with a small salad

Vegan

VEGAN

Gemüse in Currysauce

15,20 €

auf einem Berner Rösti

Vegetables in curry sauce on a Bernese hash brown

Hauptgerichte vom heißen Stein

MAIN COURSES FROM THE HOT STONE

Stellen Sie sich Ihr Steak vom heißen Stein individuell zusammen. Wählen Sie sich Ihr Lieblings-Steak aus, dazu eine Gemüsebeilage und eine Kartoffelbeilage.

*Put together your own individual steak from the hot stone.
Choose your favourite steak, a vegetable side dish and a potato side dish.*

Beef Hüftsteak 180 g <i>Beef rump steak 180 g</i>	33,00 €
Beef Rib-Eye-Steak 250 g	39,50 €
Hähnchenbruststeak 200 g <i>Chicken fillet steak 180 g</i>	24,50 €
Lachsfilet 180 g <i>Salmon fillet 180 g</i>	32,00 €

wahlweise mit/optional with:

Gartengemüse in Sahnesauce, Bohnenmix, Grillgemüse oder gemischtem Salat

Garden vegetables, mixed beans, grilled vegetables or mixed salad

und/and

Pommes Frites, Kartoffelstampf oder Rosmarinkartoffeln

French fries, mashed potatoes or rosemary potatoes

Dazu reichen wir dreierlei Dips *Served with three types of dip:*

Barbecue, Sour cream, Curry-Mango

Hauptgerichte vom heißen Stein

MAIN COURSES FROM THE HOT STONE

Gemüsebeilage extra 6,00 €

Kartoffelbeilage extra 4,50 €

Achtung:

Der heiße Stein hat ca. 300 °C.

Bitte vorsichtig mit Ihrer Platte umgehen!

Caution:

*The hot stone has a temperature of approx. 300 °C.
Please handle your plate with care!*

Dessert

DESSERT

Cheesecake salted caramel mit Früchten 8,40 €

Cheesecake salted caramel with fruits

Butterwaffel mit süßen Früchten, dazu Sahne 12,50 €

Butter waffle with sweet fruit, served with cream

2 Kugeln Eis mit Sahne 6,00 €

Wählen Sie aus: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss

2 scoops of ice cream with whipped cream

Available options: Vanilla, strawberry, chocolate, walnut

Bitte beachten Sie, dass alle Änderungen mit 2,50 € pro Gericht extra berechnet werden.

Please note that all changes will be charged at €2.50 per dish.

Unsere Speisen können Lebensmittel und Zutaten enthalten, die Allergene hervorrufen können: Glutenhaltige Getreide, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere sowie deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß LMZ DV und Verbrauchshinweise. Sie selbst wissen am besten auf welche Allergene Sie eventuell reagieren. Bitte sprechen Sie deshalb vor dem Essen oder der Bestellung an, damit wir mit unserer Küchenteam eine für Sie geeignete Speisenfolge abstimmen können.

Our dishes may contain foods and ingredients that may cause allergens: Cereals containing gluten, eggs, fish, peanuts, soya beans, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupins, molluscs and declarable additives in accordance with LMZ DV and consumption instructions. You know best which allergens you may react to. Therefore, please contact us before eating or ordering so that we can coordinate a suitable menu for you with our kitchen team.

Unsere Weinempfehlung

OUR WINE RECOMMENDATION

2022er Pinot Grigio Marca Trevigiana

IGT, trocken

Colli del Soligo

Italien

0,2l 6,50 €

0,75l 22,90 €

2022er Rose Syrah

Pays d'Oc IGP, trocken

Domaine CauDeval

Frankreich

0,2l 6,50 €

0,75l 22,90 €

2022er Dornfelder Classic

Q.b.A., feinherb

Werner Anselmann

Pfalz

0,2l 6,90 €

0,75l 25,50 €