

RESIDENZ

am Dom



Winter-Speisekarte

im Restaurant Atrium

Verehrte Gäste,
herzlich Willkommen in unserem Restaurant Atrium

Wir sind täglich für Sie da:

Frühstück 07.00 Uhr bis 10.30 Uhr

Mittagessen 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr

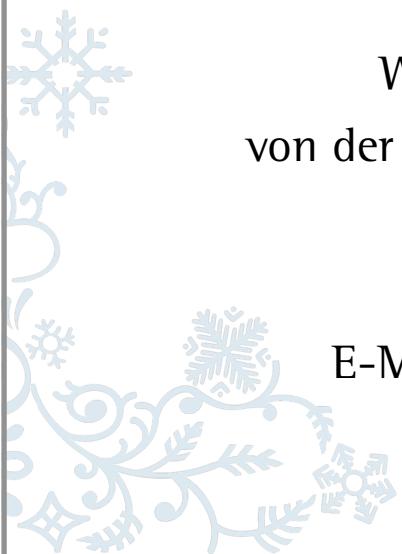
Abendessen 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr



Wir planen Ihre Veranstaltungen
von der Geburtstagsfeier bis zum Firmenevent
Sprechen Sie uns an.

Rufnummer 0221/1664-962

E-Mail: gastro@residenz-am-dom.de





Herzlich Willkommen!

Lassen Sie sich von unserem freundlichen Serviceteam verwöhnen und beraten. Genießen Sie die entspannte Atmosphäre im Restaurant Atrium.

Unsere Köche bereiten die Speisen für Sie frisch und mit viel Sorgfalt zu; daher bitten wir um Verständnis, wenn es bei starkem Geschäftsaufkommen zu Wartezeiten kommt. Das gesamte Team gibt sein Bestes, um Ihren Wünschen zu entsprechen; denn wir freuen uns und leben von zufriedenen Gästen.

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.

Ihre Tischreservierung nehmen wir gerne unter der Rufnummer 0221/1664 - 921 entgegen.

Ihr Küchen- und Serviceteam

Amir Boutich
Küchenchef

André Meise
Serviceleiter



Vorneweg

Winterlicher Beilagensalat 6,90 €

Saisonale Blattsalate mit Chicorée, eingelegtem Kürbis, Cranberrys, Gartenkresse, Croûtons und gerösteten Kernen

12,50 €

Zusätzlich mit:

Gebackene Mini-Mozzarella Kugeln (3 Stck) + 6,90 €

Gebratener Putenleber-Spieß (pro Spieß) + 7,60 €

Wahlweise mit Apfel-Balsamico-Dressing oder Kräuterdressing



Mittendrin

Flammkuchen aus dem Steinbackofen „Elsässer“ mit Gewürzschmand, Lauch und gewürfeltem Speck 12,90 €

Flammkuchen „Normandie“ mit Camembert und Preiselbeeren 13,90 €

Markus‘ selbstgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli in Thymianbutter mit Ziegenkäse und Walnuss 22,90 €

Pastinaken-Cremesuppe mit getrockneten Pilz-Chips und Lorbeeröl 9,90 €



Hauptsächlich

Surprême von der Perlhuhnbrust im Putenbacon-Mantel
mit Salbei-Jus, glasierte Möhren und

Perlcous-cous mit Trauben

28,90 €

Langsam geschmorte Lammhaxe in Barolosauce
mit karamellisiertem Knollensellerie
und Macaire-Kartoffeln

30,90 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitronengras-Rahmsauce,
violetter Blumenkohl und Schalotten-Camargue-Reis

29,50 €

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
mit Speck und Zwiebeln

11,90 €



**Schweinkopfsülze 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 €

Zu guter Letzt

Warmer Apfelstrudel auf Vanillesauce mit Apfelsorbet **10,90 €**

**Nougat-Mousse-Törtchen mit Sanddornkompott
und soufflierter Karamellkrokant** **11,80 €**

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

Bitte wenden Sie sich an den Service, falls Sie eine Sonderkostform wünschen oder Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen haben.

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

Wir wünschen einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt.