

Speisekarte

1. **Vorspeisen Teller „atelier“** ^{4,12, A, P, C} 14,90 €
Italienische Vorspeisen (auch vegetarisch oder vegan)

2 Pers. 29,00 €

2. **Bruschetta** ^{1,4,9b} 8,90 €

Tomaten, Rucola und Parmesan, 4 Stück

3. **Gambas in Olivenöl** ³

Knoblauch 14,90 €

4. **Tagessuppe** Allergene, Zusatzstoffe und Preis bitte beim Personal erfragen

5. **Kichererbsen Curry** ^{5, C} 13,90 €

Kokosmilch | Papadam | Minze | Koriander

6. **Gemischter Salat**

Rucola Dressing oder Balsamico-Creme wahlweise mit:

Ziegenkäse | Honig | Rosmarin ^{4,12,P} 15,90 €

Hähnchenbruststreifen u. Champignons ^{12,P} 16,90 €

7. Gnocchi überbacken ^{1,4,9b}

Gorgonzola-Spinat-Soße | Parmesan 13,50 €

8. Spaghetti ^{9b}

aglio e olio ^{9b} 13,50 €

mit Gambas ^{3,9b} 18,50 €

9. Tagliatelle ^{4,9b}

Lachs | Sahnesauce ^{2,4,9b} 19,50 €

Hähnchen | Sahnesauce ^{4,9b} 16,50 €

Rucola | Tomatensauce ^{9b} 14,50 €

10. Risotto ^{4,5}

Mediterran 14,90 €

11. Wiener Schnitzel ^{1,9b}

Bratkartoffel | Salat 25,90 €

12. Schnitzel Wiener Art Schwein

Bratkartoffel | Salat ^{1,9b} 15,90 €

mit Champignonsoße ⁴ +2,50 €

13. Geschmorte Kalbsbäckchen ^{4,9b}

Getrüffeltes Kartoffelpüree | Gemüse 24,90 €

14. Rumpsteak ^{4,5}

Drillingskartoffeln | Gemüse | Kräuterbutter 28,90 €

mit Pfefferrahm- oder Gorgonzolasoße + 2,50 €

15. Saltimbocca à la Romana 4,9b,C

Kartoffelpüree | Gemüse24,90 €

16. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 5

Getrüffeltes Risotto | Gemüse19,90 €

17. Gebratenes Lachsfilet 2,4,5

Kartoffelpüree | Spinat25,90 €

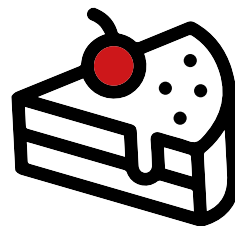
18. Trio von Lachs, Dorade und Gambas 2,3,4,5,

Kartoffelpüree | Spinat28,90 €

19. Doradenfilet 2,4

Drillingsskarnüßf.f.e.l.n.....24,90 €

Dessert



20. Schoko-Soufflé 1,4,9b

Flüssiger Kern | Vanilleeis8,50 €

21. Wochendessert Allergene + Zusatzstoffe beim Personal erfragen..... 8,50 €

Der besondere Tag im Jahr!

24.12.2024

Heiligabend-Sektfrühstücksbuffet

pro Person..... 21,50 €

25.12.2024

1.Weihnachtstag-Weihnachtsbrunch

pro Person..... 35,00 €

26.12.2024

2.Weihnachtstag-Weihnachtsbrunch

pro Person..... 35,00 €

Getränke

Die Klassiker

	0,25 l	0,75 l
Wasser	2,80 €	6,20 €
Coca-Cola <small>B, J, P</small>	3,20 €	4,90 €
Coca-Cola light / Zero <small>B, E, F, G, J, P</small>	3,20 €	4,90 €
Fanta <small>B, C, P</small>	3,20 €	4,90 €
Sprite <small>P</small>	3,20 €	4,90 €
Spezi <small>B, J, P</small>	3,20 €	4,90 €
Ginger Ale <small>B, P</small>	3,50 €	
Tonic Water <small>I, P</small>	3,50 €	
Bitter Lemon <small>C, I, P</small>	3,50 €	

Säfte & Nektare

	0,25 l	0,4 l
Apfelsaft <small>c</small>	3,50 €	4,90 €
Johannisbeeren-Nektar <small>c</small>	3,50 €	4,90 €
Maracuja-Nektar <small>c</small>	3,50 €	4,90 €
Orangensaft	3,50 €	4,90 €
Rhabarber-Nektar	3,50 €	4,90 €

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

Kaffee & Co

Kaffee <small>J</small>	3,00 €
Espresso <small>J</small>	2,80 €
Espresso doppio <small>J</small>	4,20 €
Espresso Macchiato <small>J, 4</small>	3,20 €
Cappuccino <small>J, 4</small>	3,50 €
Latte Macchiato <small>J, 4</small>	3,90 €
Milchkaffee <small>J, 4</small>	3,90 €
Crème-Brûlée Karamell Cappuccino <small>J, 4</small>	4,90 €
Kakao ₄	3,50 €
Chai Latte <small>4, J</small>	3,90 €

Tee

schwarz grün Früchte Kräuter Kamille Roiboos	3,00 €
frische Minze	4,50 €
frischer Ingwer	4,50 €
heiße Zitrone	4,50 €
Holunderblütenpunsch	5,50 €

Biere

	0,3 l	0,5 l
Warsteiner ^{9a,*}	3,50 €	4,90 €
Radler (Sprite + Pils) ^{9a,P,*}	3,50 €	4,90 €
Alster (Fanta + Pils) ^{9a,B,C,P,*}	3,50 €	4,90 €
Frankenheim Alt ^{9a,*}	3,50 €	4,90 €
Krefelder (Cola + Alt) ^{9a,B,J,P,*}	3,50 €	4,90 €
Alt Schuss (Malz + Alt) ^{9a,Q,*}	3,50 €	4,90 €
König Ludwig Weizen ^{9b,*}		4,90 €
Alkoholfrei ^{9b,*}		4,90 €
Bananenweizen ^{9b,*}		4,90 €
	0,2 l	0,4 l
Früh Kölsch ^{9a,*}	3,50 €	4,50 €

Aperitif

	Glas	Flasche
Prosecco ^{7,*}	4,50 €	22,00 €
Hugo ^{A,B,I,7,*}	8,00 €	
Aperol Spritz ^{B,I,7,*}	8,00 €	
Martini ^{7,*}	8,00 €	
Limoncello Spritz ^{7,*}	8,00 €	
Lillet Berry [*]	8,00 €	
Campari Orange	8,00 €	

Whisky

4 cl

Jack Daniel's ^{9a, 9c, *}	7,50 €
Johnnie Walker Red Label ^{7, 9a, 9c, B, *}	7,00 €
Jameson ^{9a, 9b, A, *}	7,50 €
Glenfiddich ^{9a, A, *}	8,50 €
Chivas Regal ^{7, *}	7,50 €

Cognac & Brandy

4 cl

Hennessy ^{7, 8, *}	8,50 €
-----------------------------	--------

Tequila, Gin, Wodka, Rum

2 cl

Tequila ^{7, *}	4,50 €
Dry Gin ^{7, *}	4,50 €
Absolut Vodka [*]	4,50 €
Barcadi [*]	4,00 €
Havanna Club [*]	4,50 €
Botucal Reserva Exclusiva ^{7, *}	8,50 €

Likör, Kräuterbrand, Obstbrand

2 cl

Sambuca ^{J, *}	4,00 €
Jägermeister ^{7, *}	4,00 €
Ramazotti ^{7, B, *}	4,00 €
Wuppertaler Kräuterlikör ^{7, B, *}	4,00 €
Averna ^{7, B, *}	4,00 €
Pircher Williams Christbirnen [*]	4,00 €
Aquavit [*]	4,00 €
Grappa ^{7, *}	4,00 €

Allergene & Zusatzstoffe

1. Eier
2. Fisch
3. Krebstiere
4. Laktose
5. Sellerie
6. Sesam
7. S c h w æ l l e d
8. Erdnüsse
9. Glutenhaltiges Getreide
10. Lupine
11. Schalenfrüchte
12. Senf
13. Soja
14. Weichtiere
15. Gerste
16. Weizen

- A. Mit Konservierungsstoff
- B. Mit Farbstoff
- C. Mit Antioxidationsmittel
- D. Mit Süßungsmittel Saccharin
- E. Mit Süßungsmittel Cyclament
- F. Mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- G. Mit Süßungsmittel Acesulfam
- H. Mit Phosphat
- I. Chininhaltig
- J. Koffeinhaltig
- K. Mit Geschmacksverstärker
- L. Geschwärzt
- M. Gewachst
- N. Genetisch verändert
- O. Taurinhaltig
- P. Säuerungsmittel / Säureregulatoren
- * Alkohol

Mittagsbuffet

Zusatzstoffe und Allergene

Vorspeisen

Anti Pasti
Vitello Tonato 2
Tomate Mozzarella 4
Krautsalat 7,C
Blattsalate gemischt | Rucola Dressing
Rotkohlsalat 7,C
Petersiliensalat 7,C,9
Möhrensalat 7,C
Couscous Salat 9
Bulgur Salat 9
Nudelsalat 1,5,9,12
Kartoffelsalat 1,5,12
T h u n f s c h a l a t

Hauptspeisen

Fisch

Pangasius paniert 2,4,9
Lachs 2
Rotbarsch 2
Zander 2

Hähnchen

Keule/ Flügel
Steak/Brust
Geschnetzeltes

Dessert

Rührkuchen 1, 4,9
Tiramisu 1,4,J
Mousse aux Chocolat 1,4,*
Panna Cotta 4
Bayrisch Creme 4
Joghurtcreme 4
Obstsalat

Beilagen

Nudeln 1,9
Kartoffeln gekocht
Kartoffelgratin 4
Butterspätzle 1,4

Gemüse der Saison 5
warmes Kraut
mediterranes Gemüse 5
gefüllte Pilze 5

Schwein

Schweinebraten 2
Schnitzel 1,9
Geschnetzeltes 4,5,9
Frikadellen 1,9,12
Nackensteak

Suppe

Kürbis 4,5
rote Linsen 5
Tomatensuppe 4,5
Zwiebelsuppe 4,5,9
Kartoffelsuppe 4,5
Kichererbsen Curry 5

Rind

Gulasch 5,9,
Frikadellen 1,4,12,9
Rouladen 7,12
Hacksteak 1,4,12
Geschnetzeltes 4,5,9
Kalbsleber

Pizza

Margerita 1,4,9
Pilze 1,4,9
Gemüse 1,4,9
Schinken 1,4,9
Salami 1,4,9

Frühstücksbuffet
Zusatzstoffe & Allergene

Brotvariation

Graubrot 9
Mischbrot 9
Roggenvollkornbrot 9
Brötchen (normal, Sesam, Mohn, Körner, Dinkel, Roggen) 9,6
Schwarzbrot 9
Stuten 1,4,9
Croissant 4,9
Laugengebäck 9
Wurstaufschnitt vom Schwein / Pute / Hähnchen A,B, H
Schinken gekocht / roh A,H,7
Käse Gouda / Edamer / Tilsiter 4, A
Camembert 4,A
Blauschimmelkäse 4,A
Lachs geräuchert mit Meerrettich 2,7

Eierspeisen

Rührei 1, 4
Spiegelei 1,4
Ei gekocht 1

Rohkost

Tomate
Paprika
Avocado
Gurke

Warme Theke

Bacon A,C
Würstchen A,B
Frikadellen 1,4,9

Marmelade B,C
Honig
Nutella 4,11
Erdnussbutter 11

Kuhmilch 4
Mandelmilch 11
Hafermilch 9

Müsli

Haferflocken 9
Cornflakes 9
Schoko Flakes 9
Nüsse 11
Trockenobst 7, C

Kunst trifft Gastro

morgens, mittags, abends



Mediterrane Küche, auch vegetarisch

atelier
Restaurant & Bar

*...und hier der Gutschein für
den besonderen Tag!*

Atelier
Restaurant & Bar

Der Gutschein mit Geschmack

Wertgutschein über

Gutscheinnummer

Datum, Unterschrift

Einlösbar innerhalb eines Jahres

Mediterrane Küche, auch vegetarisch!



Atelier – Restaurant und Bar
Hofaue 51, Wuppertal

Unsere Küche ist
geöffnet von:
Montag bis Samstag
10:00 – 22:00 Uhr
Bar Ende offen
Sonntag
10:00 – 17:00 Uhr

0202-49 68 810
info@restaurant-atelier.de
www.restaurant-atelier.de



**Kunst
trifft
Gastro**

Mediterrane Küche, auch vegetarisch!



Atelier – Restaurant und Bar
Hofaue 51, Wuppertal

Unsere Küche ist
geöffnet von:
Montag bis Samstag
10:00 – 22:00 Uhr
Bar Ende offen
Sonntag
10:00 – 17:00 Uhr

0202-49 68 810
info@restaurant-atelier.de
www.restaurant-atelier.de



**Kunst
trifft
Gastro**

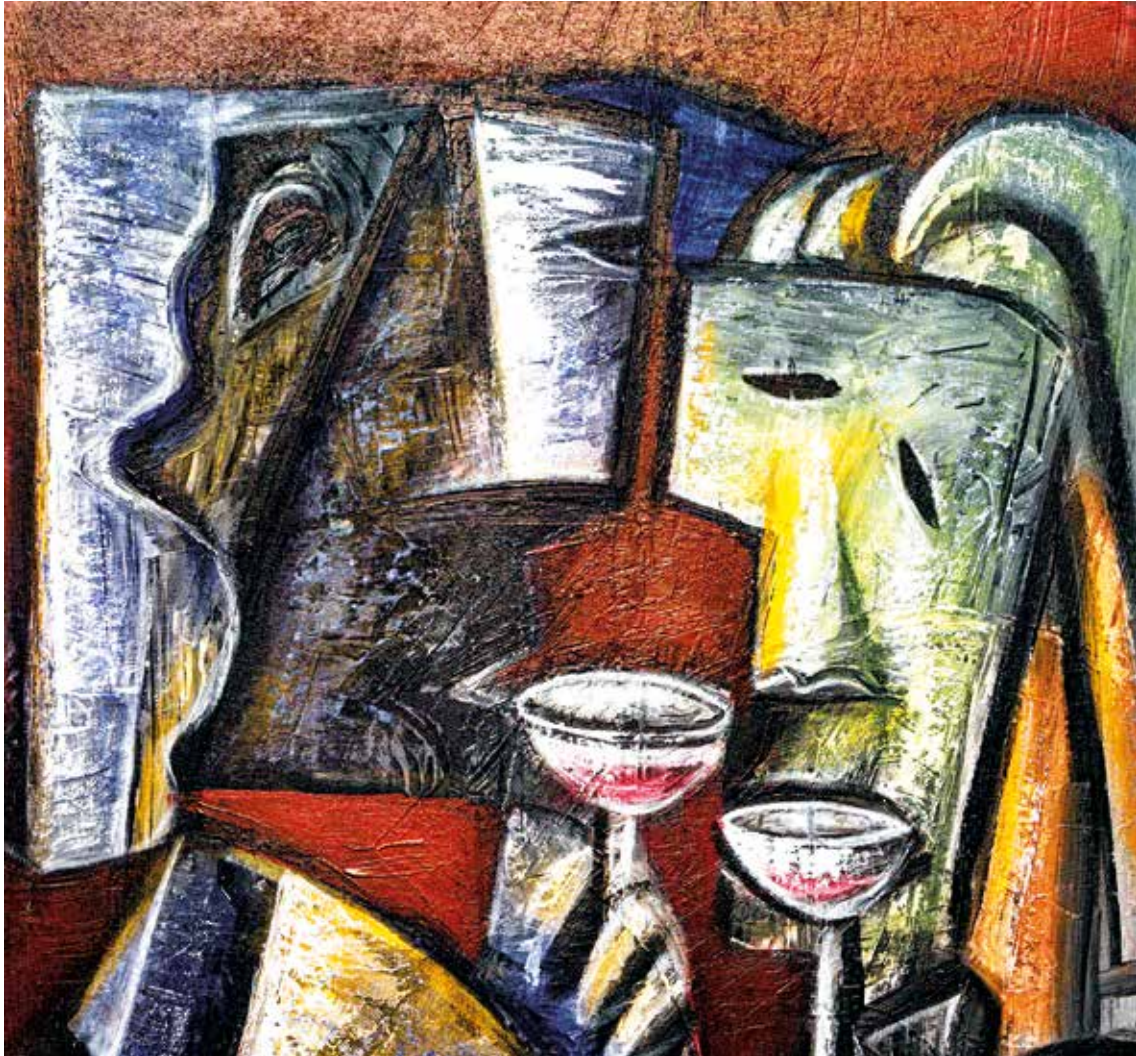
Atelier
Restaurant & Bar



morgens
mittags
abends



Sekt-
Frühstücksbuffet
Jeden
Samstag, Sonntag
und Feiertag
10 bis 13 Uhr



Jeden Freitag
ab 18:00 Uhr
veganes und
vegetarisches Buffet



Mediterrane Küche

...à la carte!

Neu

Aktuelle Ausstellung

In unserem reichhaltigen Angebot möchten wir Ihnen eine Ausstellung präsentieren.

Zurzeit ist die Fotografie-Ausstellung „Die Wupper – von der Quelle bis zur Mündung“ des Wuppertaler Fotografen Frank Gleitsmann.

Der Großteil der Bilder ist im Veranstaltungsraum ausgestellt. Die Ausstellung läuft ganzjährig.

Von der Quelle bis zur Mündung

Getragen durch:

Ministerium für
Kultur und Wissenschaft
des Landes Nordrhein-Westfalen



Die Wupper

Großformatige Schwarz-Weiß-Fotografien von Frank Gleitsmann
Ausstellungseröffnung: Samstag 26.03.2022, 15:00 Uhr
Die Ausstellung läuft ganzjährig.

Atelier- das Restaurant & Bar im Kolkmann-Haus, Hofaue 51, Wuppertal
Telefon: 0202-496 8810 Internet: www.restaurant-atelier.de
Montag bis Samstag: 10:00 – 22:00 Uhr, Sonntag: 10:00 – 17:00 Uhr

atelier
Restaurant & Bar