



Atelier **F**  
FRENCH AMERICAN KITCHEN

---

## STARTERS

---

### CHICKEN TENDERS

knusprig gebackene  
Hähnchenbruststreifen,  
BBQ-Sauce  
€ 8,40  
.....

### AVOCADO TATAR VGN

Avocado-Gurken-Tatar,  
Rote-Bete-Carpaccio  
€ 9,70

### BEEF TATAR

frisches Rindertatar,  
Wachteleigelb, pikant gewürzt  
Vorspeise (100 g) € 15,70  
Hauptspeise (180 g) € 21,90

### KÜRBISSUPPE VGN

Hokkaido, Kokosmilch, Ingwer  
€ 7,30  
mit Garnelenspieß + € 4,90  
.....

### ROCKET MAN VGT

gegrillter grüner Spargel,  
Grana Padano  
€ 6,60

---

## SALADS & BOWLS

---

### CALIFORNIA BOWL VGN

Quinoa, Avocado, grüne Bohnen,  
Rote Bete, Paprika, gemischter Salat  
€ 11,40  
.....

### MAUI POKÉ BOWL VGN

Quinoa, Edamame, Cashewkerne,  
Ananas, Paprika, gemischter Salat  
€ 14,50  
mit Yellow Fin Tuna: + € 8,90

### SALADE NIÇOISE

gemischter Salat, Ei,  
Kartoffeln, grüne Bohnen,  
Thunfisch, Kirschtomaten  
€ 11,70  
.....



### SALADE DE POULET

gemischter Salat, Kirschtomaten,  
Ei, Gurke, Karotte, grünen Bohnen,  
gegrillte warme Hähnchenbrust  
€ 12,30

### CAESAR SALAD

Römersalat, Croûtons,  
Kirschtomaten, Grana-Padano  
klein € 5,70 / groß € 9,80  
.....

### SALADE VENDÔME VGT

gemischter Salat, Ziegenkäse,  
karamellisierte Walnüsse,  
Kirschtomaten  
€ 11,70  
.....

### PETIT CHIC VGN

gemischter Salat, Gurke,  
Karotte, Kirschtomaten  
klein € 5,50 / groß € 8,90

alle Salate auch mit **Hähnchenbrust, Rind, Garnelen,  
Lachs, Ziegenkäse** oder **Avocado**  
je € 4,90 zusätzlich

---

## CLASSICS

---

### MOULES FRITES

Muscheln in Weißwein-Sahne-Sauce,  
Pommes Frites  
€ 18,50  
.....

### CHILI CON CARNE

Rinder-Hackfleisch, Bohnen,  
Paprika, Tomate, mild oder scharf  
€ 10,80

### BOEUF BOURGUIGNON

zart geschmortes Rindfleisch  
in Rotweinsauce,  
buntes Wurzelgemüse  
€ 17,30  
.....

### ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Crème fraîche, Speck, rote Zwiebeln  
€ 10,20

### FLAMMKUCHEN CHEVRE VGT

Ziegenkäse, getrocknete Tomaten,  
Feldsalat, Honig  
€ 12,20  
.....

### FLAMMKUCHEN „ALL AMERICAN“

Cheddarsauce, Rinder-Hackfleisch,  
Jalapeños, rote Zwiebeln  
€ 11,70

## GRILL



Wir sind Feuer und Flamme für saftiges Fleisch und zarten Fisch. Unser Robata-Grill verleiht den Grillspezialitäten bei 1.000 °C besonders intensive Aromen.

### STEAK MADAME

Rumpsteak (180 g)  
€ 18,80

.....  
**ENTRECÔTE** (300 g)  
€ 27,50

### SURF AND TURF

Rumpsteak (180 g)  
mit Riesengarnelen  
€ 27,50

### HÄHNCHENBRUSTFILET

€ 13,90

.....  
**LACHSSTEAK**  
€ 15,50

**BITTE WÄHLEN SIE ZUSÄTZLICH EINE BEILAGE UND EINE SAUCE.**

## BURGER

Unser Rezept für einmalig gute Burger? Hausgemachte Patties, knackfrische Zutaten und Buns vom besten Bäcker. Unser perfekt gereiftes Fleisch stammt zu 100 % von Rindern aus regionaler, artgerechter Haltung - das schmeckt man!

### CHEESEBURGER

Rindfleischpattie, Cheddar, Tomate,  
Rucola, Schmorzwiebeln  
€ 10,40

### GOAT CHEESE BURGER **VGT**

Körnerbun, gratinierter Ziegenkäse  
mit Honig-Walnusskruste, Rucola,  
Feigensenf, Schmorzwiebeln  
€ 10,30

### CHICKENBURGER

gegrillte Hähnchenbrust,  
Mangochutney, Tomate, Rucola,  
Schmorzwiebeln  
€ 9,70

### **NEU** THE MONSTER

zwei Rindfleischpatties,  
Cheddarsauce, doppelt Bacon,  
Rucola, Schmorzwiebeln  
€ 18,20

### BBQ BACON BURGER

Rindfleischpattie, Cheddar,  
Bacon, Tomate, Rucola, Jalapeños,  
BBQ-Sauce, Schmorzwiebeln  
€ 12,20

*Unsere Rindfleischpatties  
servieren wir medium gebraten.  
Wünschen Sie eine andere Garstufe,  
informieren Sie uns gern.*

### SALMONBURGER

Lachsfilet, Tomate, Rucola,  
Wasabi-Aioli, Schmorzwiebeln  
€ 12,30

### **NEU** VEGAN BURGER **VGN**

Beyond Meat Pattie,  
Grillgemüse, Tomate, Rucola  
€ 14,60

### BURGER UPGRADES

Beyond Meat Pattie € 4,80 **VGN**  
Pattie 125 g € 4,20  
Bacon € 2,50  
Jalapeños € 1,70 **VGN**  
Schmorzwiebeln € 1,50 **VGN**  
Cheddar € 1,70

## VEGETARISCH & VEGAN

AtelierF bietet eine Vielzahl an vegetarischen und veganen Gerichten, die wir entsprechend für Sie gekennzeichnet haben. Sprechen Sie uns bei Fragen gerne an.

**VGT vegetarisch** ohne Fleisch, Fisch oder Gelatine  
**VGN vegan** ohne tierische Produkte

## SIDES VGT

### POMMES FRITES

€ 4,20

### SÜSSKARTOFFELPOMMES

€ 5,50

### TRÜFFELPOMMES

€ 5,80

### ROSMARINKARTOFFELN

€ 4,20

### BAKED POTATO

große Grillkartoffel mit Sour Cream

€ 4,60

### GARLICBREAD

knuspriges Baguette mit  
Knoblauchbutter überbacken

€ 3,30

### MAC 'N CHEESE

Macaroni  
in würziger Cheddarsauce

€ 5,50

### ROCKET MAN

gegrillter grüner Spargel,  
Grana Padano

€ 6,60

### VEGGIE-LOVER

Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse  
grüner Spargel, Grana Padano

€ 6,50

### PETIT CHIC VGN

gemischter Salat, Gurke,  
Karotte, Kirschtomaten

€ 5,50

## SAUCEN VGT

Béarnaise

Pfeffer

Sour Cream

Dijonsenf

Hausgemachte Kräuterbutter

Wasabi-Mayonnaise

BBQ **VGN**

je € 2,20

Trüffel-Mayonnaise

€ 2,90

Guacamole **VGN**

€ 3,20

Ketchup **VGN**

Mayonnaise

vegane Mayonnaise **VGN**

je € 0,70

# FRENCH AMERICAN KITCHEN

## DESSERT VGT

### CRÈME BRÛLÉE

Vanillecreme mit  
karamellisierter Kruste

€ 5,80

### CHOCOLATE MALHEUR

warmer Schokoladenkuchen  
mit flüssigem Kern  
(Zubereitungszeit 15 Min.)

€ 5,90

mit Vanilleeis + € 3,20



### N.Y. CHEESECAKE

mit Himbeertopping

€ 5,70

### APPLE CRUMBLE VGN

warmer Apfel-Streuselkuchen

€ 5,80

mit Vanilleeis + € 3,20

### SORBET VGN

Himbeer, Mango, Zitrone

je Kugel € 3,50

mit Cremant aufgegossen + € 2,80

### EIS

Schokolade, Vanille

je Kugel € 3,20

## SOFTDRINKS | SÄFTE | LIMONADEN | WASSER

<b>COCA-COLA</b> <sup>1,2,4</sup>	(0,2 l) € 3,50
<b>COKE ZERO</b> <sup>1,2,4</sup>	(0,2 l) € 3,50
<b>FANTA</b> <sup>2,4</sup>	(0,2 l) € 3,50
<b>SPRITE</b>	(0,2 l) € 3,50
<b>MEZZO MIX</b> <sup>1,2,4</sup>	(0,2 l) € 3,50

### THOMAS HENRY

Ginger Ale <sup>4</sup>	
Bitter Lemon <sup>2,3</sup>	
Tonic <sup>2,3</sup>	
Spicy Ginger	(0,2 l) € 3,90

### SÄFTE

Apfel (trüb)<sup>2</sup>, Johannisbeere,  
Maracuja<sup>2</sup>, Rhabarber (0,2 l) € 3,90

### SAFTSCHORLE

Apfel (trüb)<sup>2</sup>, Johannisbeere,  
Maracuja<sup>2</sup>, Rhabarber (0,3 l) € 4,20

### LIMONADE

Limette Minze  
Himbeer Lavendel Vanille  
Orange Ingwer Basilikum  
(0,3 l) € 4,40

**TAFELWASSER** (0,5 l) € 3,00  
(1,0 l) € 5,50

**SAN PELLEGRINO**  
(Fl. 0,75 l) € 6,50

**ACQUA PANNA** (Fl. 0,75 l) € 6,50

## BIER

<b>KÖNIG PILSENER</b> vom Fass	(0,25 l) € 4,00 (0,4 l) € 5,20
<b>KÖNIG PILSENER</b> alkoholfrei	(0,33 l) € 4,20
<b>MILLER USA</b>	(0,33 l) € 4,30
<b>BENEDIKTINER WEISSBIER</b> vom Fass	(0,3 l) € 4,20 (0,5 l) € 5,70
<b>BENEDIKTINER WEISSBIER</b> alkoholfrei	(0,5 l) € 5,80
<b>ALSTERWASSER</b>	(0,25 l) € 3,90 (0,4 l) € 5,00

## APERITIFS

<b>LIMETTE MINZE SPRITZ</b>	(0,2 l) € 6,40
<b>HIMBEER LAVENDEL VANILLE SPRITZ</b>	(0,2 l) € 6,40
<b>ORANGE INGWER BASILIKUM SPRITZ</b>	(0,2 l) € 6,40
<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>3,4</sup>	(0,2 l) € 8,80
<b>LILLET BLANC</b> mit Tonic <sup>2,3</sup> / Wild Berry / Prosecco	(0,2 l) € 7,60

## LONGDRINKS

<b>HENDRICK'S GIN</b> mit Tonic <sup>2,3</sup>	(0,24 l) € 9,80
<b>SPEICHERSTADT GIN</b> mit Tonic <sup>2,3</sup>	(0,24 l) € 10,50
<b>MOSCOW MULE</b>	(0,24 l) € 9,20

## KAFFEE & TEE

<b>ESPRESSO</b> <sup>1</sup>	€ 2,80
<b>ESPRESSO DOPPIO</b> <sup>1</sup>	€ 3,80
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> <sup>1</sup>	€ 3,00
<b>ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO</b> <sup>1</sup>	€ 4,00
<b>CAPPUCCINO</b> <sup>1</sup>	€ 3,60
<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>1</sup>	€ 3,90
<b>MILCHKAFFEE</b> <sup>1</sup>	€ 3,90
<b>AMERICANO</b> <sup>1</sup>	€ 3,30
Jeder Kaffee kann wahlweise auch mit „Haferdrink“ von Oatly bestellt werden. + € 0,70	
<b>FRISCHER MINZ- / INGWERTEE</b> mit Honig	€ 3,80
<b>TEE CAFÉ PARIS JE T'AIME THÉ</b>	€ 3,50
N°1 Earl Grey Imperial N°5 La Rochelle – Kräutertee Verbene-Mango N°6 La camomille	

<sup>1</sup> enthält Koffein

<sup>2</sup> enthält Antioxidantien

<sup>3</sup> enthält Chinin

<sup>4</sup> enthält Farbstoff

## DAS BESTE AUS SAVOIR VIVRE & AMERICAN SPIRIT

AtelierF ist inspiriert von der französischen Küche und dem unkomplizierten American Way of Life. Wir servieren Ihnen amerikanische Klassiker und französische Speisen neu definiert und liebevoll zubereitet. Besuchen Sie uns zum unkomplizierten Lunch, nach Feierabend oder ausgiebigem Shoppen auf einen hausgemachten Burger, ein Steak vom Grill oder einen knackigen Salat. Und genießen Sie dazu ein gutes Glas Wein, Champagner oder einen spritzigen Drink.

### CREMANT & CHAMPAGNER

<b>CREMANT BRUT</b> Bouvet Ladubay, Loire	(0,1 l) € 6,60 (Fl. 0,75 l) € 48,50
<b>CREMANT BRUT ROSÉ</b> Bouvet Ladubay, Loire	(0,1 l) € 6,90 (Fl. 0,75 l) € 50,50
<b>TAITTINGER CHAMPAGNER BRÚT RESERVE AOP</b> Champagne	(0,1 l) € 13,00 (Fl. 0,75 l) € 92,50
<b>TAITTINGER CHAMPAGNER BRÚT RESERVE ROSÉ AOP</b> Champagne	(Fl. 0,75 l) € 114,00

### WEISSWEIN

<b>HAUSWEIN</b> trocken	(0,2 l) € 5,70 (0,5 l) € 14,20
<b>CHARDONNAY</b> Domaine Fichet, Burgund runde vollmundige Frucht, gelbes Steinobst	(0,2 l) € 9,20 (Fl. 0,75 l) € 34,00
<b>GRAUBURGUNDER QbA</b> Meyer-Näkel & Klumpp, Baden intensive Frucht, ausgewogen und geschmeidig	(0,2 l) € 9,90 (Fl. 0,75 l) € 36,50
<b>SAUVIGNON BLANC</b> Les Fumées Blanches, Côtes de Gascogne Zitrusfrüchte, straff und knackig	(0,2 l) € 8,30 (Fl. 0,75 l) € 30,50
<b>RIESLING QbA</b> Wittmann, Rheinhessen grüner Apfel, komplex, mineralisch	(0,2 l) € 7,70 (Fl. 0,75 l) € 27,50
<b>CHABLIS</b> La Chablisienne, Chablis gelbe Früchte, elegant, frisch	(Fl. 0,75 l) € 48,50

### ROSÉ

<b>HAUSWEIN</b> trocken	(0,2 l) € 5,50 (0,5 l) € 13,70
<b>DOKTORSPIELE QbA</b> Dr. Köhler, Rheinhessen reife Beeren, schlank, lebendig	(0,2 l) € 6,80 (Fl. 0,75 l) € 24,50
<b>AZURE ROSÉ AOP</b> Domaine Mirabeau, Provence spritzige frische Frucht, mineralisch und vielschichtig	(Fl. 0,75 l) € 36,80

### ROTWEIN

<b>HAUSWEIN</b> trocken	(0,2 l) € 5,90 (0,5 l) € 14,70
<b>CABERNET SAUVIGNON</b> Robert Mondavi, Kalifornien dunkle Waldbeeren, harmonisch rund, ausgewogen	(0,2 l) € 9,40 (Fl. 0,75 l) € 34,50
<b>BORDEAUX EDOUARD AOP</b> Maison J.P. Moueix, Bordeaux vollmundig rund, duftend nach Kirsche und Pflaume	(0,2 l) € 8,90 (Fl. 0,75 l) € 32,80
<b>SAINT-EMILION GRAND CRU AOP</b> Château Peyreau – Graf von Neipperg, Bordeaux kräftig vollmundig, angenehme Note von Holz, langanhaltend	(Fl. 0,75 l) € 52,00
<b>MARGAUX DU CHÂTEAU MARGAUX AOP</b> Château Margaux, Bordeaux, 2014 hochkomplexer Wein vom berühmten Château Margaux, intensiv und langanhaltend	(Fl. 0,75 l) € 104,00

### DIGESTIFS

<b>SCHNAPS (2 cl)</b> Williams Marille Haselnuss	€ 4,50
---	--------