



Atmosphera

RISTORANTE MEDITERRANE

Willkommen bei Freunden!

Liebe Gäste,

bei uns soll ESSEN Freude bereiten. Aus frischen Produkten mit großer Vielfalt der Natur, bester Qualität und schonender Zubereitung kreieren wir mit viel Liebe zum Detail eine abwechslungsreiche mediterranen Küche extra für Sie!

Atmosphera ist inzwischen ein verwurzelter Name der Gastronomie in unserer Region und auch darüber hinaus. Seit nun fünf Jahren wird hier unter der Leitung von Ercümert Alkoyun (Ercy) alles frisch und in höchster Qualität zubereitet.

Unsere Küche hat einen Anspruch:

Die Leidenschaft für regionale und hochwertige Produkte sowie das kulinarische Glück seiner Gäste, frei nach dem Motto, **immer eine Idee voraus, immer einen Geschmack besser!**

Wir wünschen Ihnen nun einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit. Gerne können sie uns eine konstruktive Bewertung mitteilen, sei es auf persönlichem Wege oder per Internet, Sie finden uns auf unserer Homepage, bei Google sowie Social-Media-Seiten wie Facebook und Instagram.

Ihr Team der *Atmosphera*

WARME GETRÄNKE

170.	Café ⁷	1,70€
171.	Cappuccino ^{7,G}	2,50€
172.	Café au lait ^{7,G}	2,50€
174.	Espresso ⁷	1,50€
175.	Tee (Kamille, Pfefferminz, Früchte, Hagebutte)	1,70€



FAMILIENFEIERN & FESTE

Unser Restaurant Atmosphaera ist die richtige Adresse, wenn Sie eine Feier in einer Gastronomie mit guter Küche, freundlichem Service und in einem gemütlichen Ambiente ausrichten möchten.

Egal ob Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, Jubiläum, Betriebsfest oder Weihnachtsfeier – Wir das Team der Atmosphaera bewirten Ihre Gesellschaft nach Ihren Wünschen, sei es Wünsche bei der Dekoration, Sitzordnung oder ein ausgewähltes Menü, wir sorgen für einen gelungen Ablauf ihrer Feier.

Zur Verfügung stehen in unseren 2 Gasträumen mit ca. 40 Sitzgelegenheiten

Bei Interesse stehen wir Ihnen jederzeit gerne mit weiteren Auskünften zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Festlichkeit!

FOLGENDE PRODUKTE UND LEBENSMITTEL ENTHALTEN ZUSATZSTOFFE:

Zusatzstofflegende:

*)	Formvorderschinken	Schweinefleisch, Trinkwasser, Stärke, Nitrit Pökelsalz, Zuckerersatzstoff, Stabilisator E450a, b, c, Geschmacksverstärker E620, Antioxidationsmittel
1	mit Geschmacksverstärker	Tortellini, Salami
2	mit Antioxidationsmittel	Käse, Thunfisch Peperoni, Spinat, Vorderschinken, Salami
3	mit Konservierungsstoff	Artischocken, Speck, Käse, Geräucherter (roher) Schinken, Salami
4	geschwefelt	Räucherlachs, Weine, Kartoffelerzeugnissen, Säfte
5	mit Farbstoff	Käse (Beta-Karotin), Meeresfrüchte, Lachs, Campari, alkoholfreie Getränke
6	mit Säuerungsmittel	Artischocken, Champignons, Peperoni
7	koffeinhaltig	Kaffee, Cola, Tiramisu
8	geschwärzt	Oliven
9	mit Phosphat	Fleischerzeugnissen wie z.B.: Brühwürsten, Fleischkäse, Formfleischerzeugnissen und Schmelzkäse
10	gewachst	Citrusschalen
11	mit Süßungsmitteln	Dessertsoßen, Dosenobst, Senf
12	mit Zuckerart(en) u Süßungsmittel(n)	zu Süßungsmitteln – in Form von Rohrzucker, Glukose, Fruktose
13	enthält eine Phenylalaninquelle	Lightprodukte (kalorienreduzierte Produkte)
14	kann bei überm. Verzehr abführend wirken	Lebensmittel mit einem Gehalt über 10 % von Zuckeralkoholen wie Sorbit, Mannit etc.
15	chininhaltig	Bitter Lemon, Bitter Tonic
16	enthält Taurin	
17	mit Stabilisatoren	
18	mit Milcheiweiß	

Allergenlegende:

A	glutenhaltiges Getreide	C	Ei	D	Fisch, Krebstiere (B), Weichtiere (R)
E	Erdnuss	F	Soja	G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte	L	Sellerie	M	Senf
N	Sesam	O	Sulfite	P	Lupinen

Trotz sorgfältiger und frischer Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Auf Angabefehler der Speisekarte sind wir nicht in Haftung zu ziehen, fragen Sie bei eventuellen Unsicherheiten einfach unser Personal, diese wird Ihnen nähere Details zu den Allergenen oder Zusatzstoffen geben.