

atmosphäre
RESTAURANT BAR | HOTEL

Öffnungszeiten:

Dienstag – Sonntag

Mittagstisch: 12 - 14.30 Uhr

Abends: 18 -22 Uhr (Fr. und Sa. bis 0 Uhr)

montags Ruhetag

An der Katharinenkirche 12-15

38100 Braunschweig

Tel.: 0531-20 80 55 66

Email: info@atmosphere-bs.de

www.atmosphere-bs.de

atmosphäre

Herzlich Willkommen im Atmosphäre.

Kaan und sein Team haben 2017 das einladende Restaurant hinter der traditionellen Katharinenkirche in Braunschweig eröffnet, es mit Liebe zum Detail und viel Handarbeit saniert und eingerichtet.

Heute erwartet Sie familiäre Gastfreundschaft und ein abwechslungsreiches kulinarisches Angebot, bei dem viel Wert auf frische und qualitativ hochwertige Produkte gelegt wird.

Wir bieten Ihnen 80 Plätze im Lokal sowie 50 Plätze bei schönem Wetter auf unserer Terrasse.

Das Atmosphäre-Team freut sich, dass Sie als Gäste gekommen sind.

Scheuen Sie keine Frage und lassen Sie sich zudem über tagesaktuelle Zusatzgerichte oder unsere ausgewählte Weinkarte beraten.

Suppen

Frisch zubereitete Fischsuppe

9 €

Frische Tomatensuppe

mit Sahne und Gin

7 €

Consume mit Eierstich

und Parmesan

7 €

Kleine Gerichte

Brotkorb

mit hausgemachter Aioli

3 €

Schafskäsefondue

eingeleger Schafskäse mit Chili, Knoblauch und Kräutern

8 €

Garnelen-Terrine

mit frischem Knoblauch, Cherrytomaten und Kräutern

12 €

Carpaccio vom Rind

hauchdünn, frisch aufgeschnittene Rinderfiletscheiben auf einem Rucolabett,
Balsamicocreme und Grana Padano

11 €

Lachstatar

Frisch zubereitetes Tatar vom Norweger Wildlachs und Gurkensalat

12 €

Gemüse Antipasti

mit einer Kräutermarinade und Mozzarella

9 €

Klassische Bruschetta

frisch geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln und Kräutern

6 €

Salate

Salat Nizza

Gartenfrische Blattsalate mit Thunfisch, Schafskäse, Tomaten und Gurken

12 €

Salat mit Ziegenkäse

gartenfrische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Oliven, Ziegenkäse und Honig

11 €

Salat mit Garnelen

Gartenfrische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Oliven und gegrillten Garnele

14 €

Salat Atmosphere

Gartenfrische Blattsalate mit Rucola, Tomaten, Gurken, Oliven, Schafskäse, roten Zwiebeln und

zart gegrillten Hähnchenbruststreifen **14 €**

zart gegrillten Rinderfiletstreifen **17 €**

alle Salate werden mit einem hausgemachten Kräuter-Joghurt-Dressing serviert

Hauptgerichte

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

in einer Gorgonzolasauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

16 €

Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel mit Pommes und Beilagensalat

16 €

Schweinemedallions Gorgonzola

in einer Gorgonzolasauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

18 €

Saltimbocca alla Romana

Gebrautes Kalbsschnitzel mit Parmachinken,
Salbei, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

20 €

Fleischgerichte

Irishes Rumpsteak 250g

20 €

Irishes Rumpsteak 250g

in Scheiben auf einem Rucolabett und Grana Padano und Balsamicocreme

22 €

Pfeffersteak 250 g

Irishes Rumpsteak in einer grünen Pfeffersauce

22 €

Argentinisches Rinderfilet wahlweise 200g / 300g

200g 28 € | 300g 39 €

Argentinisches Rinderfilet wahlweise 200g / 300g

in einer Barolosauce, überbacken mit Ziegenkäse

200g 30 € | 300g 43 €

Surf and Turf

Eine gegrillte Riesengarnele 15 €

zu unseren Fleischgerichten reichen wir Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

Fischgerichte

Norweger Wildlachs

in einer Krabben-Dill-Sauce

20 €

Scampi vom Grill

Gegrillte ganze Scampi

24 €

Calamari

gegrillte Tintenfischtuben auf einem Rucolabett

mit einer frischen Kräutermarinade

17 €

zu unseren Fischgerichten reichen wir frischen Blattspinat und einen Beilagensalat

Nudelgerichte

Lachs Ravioli

hausgemachte, schwarze Ravioli mit Lachsfüllung
in einer Lachssauce
15 €

Teigtaschen Gorgonzola

Hausgemachte Teigtaschen mit Walnuss-Gorgonzolafüllung in einer Gorgonzolasauce
15 €

Spaghetti Carbonara

Spaghetti mit Speck und Ei in Sahnesauce
12 €

Tagliatelle Lachs

Bandnudeln mit norwegischem Wildlachs in einer Sahnesauce mit Dill verfeinert
13 €

Getrüffelte Tagliatelle

Bandnudeln in einer cremigen Sauce mit schwarzem Trüffel
18 €

Tagliatelle Garnelen

Bandnudeln in einer leichten Tomatensauce, Garnelen, Knoblauch und frischen Kräutern
15 €

Penne

Röhrennudeln in einer leichten Tomatensauce, Auberginen und Schafskäse
11 €

Penne Fileto

Röhrennudeln in einer Tomatensauce und argentinischen Rinderfiletstreifen
17 €

Penne al Forno

Röhrennudeln mit Schinken, Erbsen, Champignons in einer Tomatensauce mit Käse überbacken
12 €

Lasagne al Forno

mit Schinken, Erbsen, Champignons mit Käse überbacken
12 €

Tortellini Broccoli

Tortellini mit Käsefüllung in Sahnesauce mit Käse überbacken
12 €

Burger

Atmosphere Burger

100 % Black Angus Beef mit Käse,
hausgemachter Burgersauce und Pommes
14 €

Für die kleinen Gäste

Räuberteller

lassen Sie ihr Kind von Ihrem Teller naschen
0 €

- alle Gerichte als Kinderteller erhältlich -

Dessert

Gemischtes Eis

Drei Kugeln je Vanille, Schokolade und Erdbeere
5 €

Panna Cotta

6 €

Mandel-Parfait

7 €

Schokosoufflee mit flüssigem Kern und Vanilleeis

8 €

Aperitif

Hugo

Holunderblüten, Prosecco Lime, Soda, Minzblätter
5,50 €

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda
5,50 €

Lilly's Rose

Cassis, Prosecco, Himbeeren, Lime, Soda
5,50 €

Martini Bianco

4,10 €

Biere vom Fass

Feldschlößchen

0,2l 2,10 €

0,4l 3,80 €

Stiftungsbräu

0,3l 2,90 €

Schwarzer Steiger

0,3l 3,00 €

0,5l 4,90 €

Alsterwasser

0,2l 2,10 €

0,4l 3,80 €

Flaschenbiere

Erdinger hell	0,5l	4,20 €
Erdinger dunkel	0,5l	4,20 €
Erdinger kristall	0,5l	4,20 €
Erdinger alkoholfrei	0,5l	4,20 €
Erdinger alkoholfrei Grapefruit	0,33l	3,00 €
Erdinger alkoholfrei Zitrone	0,33l	3,00 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	3,00 €

*Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen? Fragen Sie bitte unser Personal.
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer,*

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero

Fanta, Sprite

0,3l 2,90€ | 0,5l 4,60 €

Wasser (classic / still)

0,25l 2,00 € | 0,75l 5,40 €

Apfelschorle

0,3l 2,70 € | 0,5l 4,30 €

Vita Malz

0,33l 2,80 €

Schweppes Bitter Lemon

0,2l 2,40 €

Schweppes Ginger Ale

0,2l 2,40 €

Thomas Henry Tonic Water

0,2l 2,40 €

Säfte

Vaihinger

Orange, Mango, Maracuja, Kirsche, Banane, Traube, Apfel, Rhabarber, Cranberry

0,3l 2,60 €

alle Säfte auch als Schorle

0,5l 4,30€

Hausgemachte Ice Tea

Pfirsich-Zitrone | Ingwer-Honig | Apfel-Minze | Cranberry-Limette | Mango-Minz-Schorle

0,4l 3,90 €

*Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen? Fragen Sie bitte unser Personal.
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer,*

Perlender

Prosecco
Tredici Vino Frizzante
0,1l 3,90 € | 0,75l 15,50 €

Traubensecco (alkoholfrei)
0,1l 3,90 €

Pinkwein

Schmetterlinge im Bauch Kiefer 2016 0,2l 5,40 €
nach Blumenwiese duftend, feinherb, süffig und spritzig 0,75l 19,00 €

Weißwein

Chardonnay Weingut Ventisquero Chile 2014 0,2l 5,40 €
gelber Apfel, Gras im Duft, frisch und leicht 0,75l 19,00 €

Riesling Weingut Forster an der Nahe Deutschland 2015 0,2l 5,50 €
Zitrus und Pfirsich im Duft, nachhaltig und frisch 0,75l 20,00 €

Sauvignon Weingut Maubet in der Gascogne Frankreich 2016 0,2l 6,90 €
reife Aprikose, saftig und mundvoll 0,75l 23,00 €

Riesling Weingut Hirth Deutschland Bio 2015 0,75l 34,00 €
weiße Blüten und Mirabellen im Duft, elegant und seidig

Grauburgunder Barrique Weingut Dolle Österreich 2014 0,75l 32,50 €
Toffee, Heu und reife Birne, schmelzig rund, voll und mandlig

Sauvignon Blanc Dryland Winery Neuseeland 2014 0,75l 37,50 €
Kiwi, Ananas, grüne Paprika im Duft, Bukettreich und mundvoll

Lugana Protello DOC Italien 2016 0,75l 33,50 €
Äpfeln, Birnen, Aprikosen, Zitrus im Duft, fruchtig mineralisch

Gavi di Gavi Toledana DOCG Italien 2016 0,75l 35,00 €
reifer Pfirsich, gelben Früchten, kraftvoll und vollmundig

Sancerre Blanc weltbesten Sauvignon Frankreich 2015 0,75l 45,00 €
reife Stachelbeere im Duft, feinrauchig, feuersteinig, mineralisch und nachhaltig

Rotwein

Trollinger & Lemberger Weingut Roth Deutschland 2015 reife Kirschen und Holunder im Duft, leicht und filigran	0,2l 5,50 € 0,7l 19,50 €
Primitivo & Montepulciano Weingut Giuliani Italien 2016 reife Kirschen und Trockenobst im Duft, säurearm und leicht	0,2l 5,90 € 0,75l 22,00 €
Shiraz Stellenbosch Südafrika 2015 schwarze Johannisbeere und Lakritz,saftig und nicht schwer	0,2l 5,50 € 0,75l 19,50 €
Carmenere Reserva Weingut Ventisquero Chile 2014 Holunder und Tabak,mundvoll von warmer Struktur	0,75l 29,00 €
Pinot Noir Barrique Weingut Hirth Deutschland 2011 Erbeersaft, grüner Kaffee im Duft, pikant und körperreich	0,75l 40,00 €
Primitivo Weingut Giuliani Italien 2013 Pflaume, Zimt und Nelke, mineralisch und intensiv	0,75l 34,00 €
Pinotage La Couronne Weingut Frankschoek Frankreich 2015 Dörripflaume, Schinken, samtig und dicht	0,75l 33,50 €
Barolo Weingut Livia Fontana Waldhimbeere mit Oliven und Kakao, kraftvoll, dicht und nachhaltig	0,75l 89,00 €

Grappa

Nonino Merlot	2cl	3,50€
Nonino Chardonnay	2cl	3,50€
Nonino Moscato	2cl	3,50€
Bric de Gaian 2008	2cl	11,50€

Whiskey

Jim Beam	4cl	4,50€
Jack Daniels	4cl	4,50€
Tullamore Dew	4cl	5,50€
Macallan Amber 12yr	4cl	8,50€
Glenfiddich 12yr	4cl	6,00€
Laphroig 10yr	4cl	7,50€
Lagavulin 16yr	4cl	8,50€

Cognac

Hennessy Fine Cognac	2cl	7,50€
Hennessy XO	2cl	17,50€
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	7,50€

Liköre

Franjelico	2cl	3,00€
Baileys	2cl	4,00€

Klare Schnäpse

Schladerer Williams Birne	2cl	3,00€
Schladerer Kirschwasser	2cl	3,00€
Schladerer Obstwasser	2cl	3,00€
Schladerer Himbeergeist	2cl	3,00€
Sambuca	2cl	2,50€

Gin Tonic

Bombay Original Dry	7,80€
Hendricks	8,90€
G*Vine	11,50€
Gin Mare	11,50€
Bombay Original Dry	7,80€

Serviert mit Thomas Henry Tonic Water

Vodka

Absolut	4cl	4,50€
Absolut Elyx	4cl	8,20€
Belvedere	4cl	7,50€
Grey Goose	4cl	8,50€

Liköre

Franjelico	2cl	3,00€
Baileys	2cl	4,00€

Kräuter

Jägermeister	2cl	2,50€
Jägermeister Manifest	2cl	6,50€
Ramazotti	4cl	4,00€
Averna	4cl	4,00€

*Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen? Fragen Sie bitte unser Personal.
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer,*

Cocktails

Mojito Havana 3 , Limette, Minze, Rohrzucker, Soda	7,90€
Mai Tai 73% Rum, weißer Rum, brauner Rum, Triple Sec, Zitrone, Ananas, Mandel	8,90€
Der Grinch Jägermeister, Ananas, Orange, Blue Curacao, Red Bull	8,90€
Jägerinha Jägermeister, Limette, Rohrzucker, Lime	7,90€
Pink Rose Wodka, 43er Likör, Maracuja, Cranberry, Karamell, Sahne	7,90 €
Atmosphere Havana 3, Cherry Brandy, 43er Likör, Maracuja, Zitrone, Grenadine	8,90 €

Alkoholfreie Cocktails

Vanilla Passion Maracuja, Vanille, Zitrone, Sahne, Orange	4,90€
Summer Love Maracuja, Ananas, Kirsche, Banane, Zitrone, Mango	4,90€
Virgin Pink Rose Karamell, Maracuja, Cranberry, Sahne, Zitrone	4,90€

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,10€
Doppelter Espresso	4,00€
Kaffee Crema	2,40€
Cappuccino	2,60€
Latte Macchiato	3,50€
Milchkaffee	3,50€
Heiße Trinkschokolade	2,60€

Tee (Dallmayr)

Schwarzer Tee Darjeeling	2,50€
Pfefferminze	2,50€
Grüner Tee	2,50€
Kräutertee	2,50€
Rooibos Vanille	2,50€
Waldbeere	2,50€

*Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen? Fragen Sie bitte unser Personal.
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer,*