ATAMA

BY MARTIN STOPP

CHEF`S SELECTION

I. FOIE GRAS GLACÉ & BALFEGO THUNFISCH
FOIE GRAS GLACÉ & ALGE

BALFEGO THUNFISCH & HÜHNERFETT

II. VICHYSSOISE & RÄUCHERLACHS
Lauwarme Kartoffelsuppe · Meerrettich & Fourme d`Ambert

III JAKOBSMUSCHEL AUS DÄNEMARK
Geräucherte Butter · Pilze der Saison · Orange & Wacholder
+ 8g Oscietra Grand Selection Kaviar 23€

IV. DIE SCHNIPPELBOHNE
Champignons · Bohnenkraut & Grüner Veltliner

V. SILBERFORELLE AUS DER EIFEL - GEREIFT
Gebrannter Rahm · Saaten · Kerbel & Yuzu

VI. BRETONISCHE MAKRELE „TSCHAKAPULI“
Estragon · Mirabelle & Ombala

VII. REHRÜCKEN GEBEIZT & IN HEU GERÄUCHERT
Foie Gras · Mädesüß · Kerbelwurzel & Schlehenoliven

VIII. . ERDNUSS & TAMARINDE
Seidentofu · Ingwer & Karotte

IX. KAYAMBE NOIR VON MICHEL CLUIZEL
Ananas · Bourbon Vanille & Lagavulin Whisky

9 GÄNGE 250€
INKL. APERITIF SNACKS & PETITS FOURS