ATAMA

BY MARTIN STOPP

EXQUISITE SELECTION

AMUSE BOUCHE

BALFEGO THUNFISCH & HÜHNERFETT
Kombava · Umami-Bouillon & Blumenkohl

MENÜ

I . TATAR VON DER ALTEN KUH
Oscietra Kaviar · Crème fraîche & Rösti

II. JAKOBSMUSCHEL AUS DÄNEMARK
Geräucherte Butter ·Pilze der Saison ·Sellerie & Wacholder

III. HUMMER THERMIDOR
Artischocke · Champignons & Mimolette

IV. STEINBUTT „BORDELAISE“
Bouchot Muscheln · Blattspinat & Kaviar Beurreblanc

V. WAGYU BEEF – TATAKI & SHABU SHABU
Miso Hollondaise · Pak Choi · Aubergine & Sesam

VI. TARTE TATIN „ATAMA“
Boskop Apfel · Karamell · Vanille & Crème Chantilly

6 GÄNGE 300 €
INKL. APERITIF SNACKS, AMUSE BOUCHE & PETITS FOURS