

Atempo

RESTAURANT

Degustationsmenü

Gazpacho im Stil einer „Bloody Mary on the Rocks“

Salmorejo aus getrockneten Tomaten mit knusprigem Glasbrot und Schinken

Riesen-Makkaroni aus karamellisiertem Brot, pikante Würzsoße und Basilikumcreme

Auster nach andalusischer Art mit Steinpilz-Consommé

Haselnussbutter mit Kaviar und Brotkrusten

Nori-Algen-Kanüle mit gepökeltem Lachs nach japanischer Art und Soja-Texturen

Sauerteigbrot mit Körnern und dazu das Atempo Olivenöl aus den Sorten Argudell, Arbequina, Koroneiki und Frantoio

Cannelloni aus knusprigem Reis, gefüllt mit in Salzkruste gegarten Garnelen, serviert mit gegrillter Artischocke und mildem Safran-Aioli

Großes Ei aus geräuchertem Cheddar-Ei mit schwarzem Trüffel, konzentrierter Zwiebelsuppe und tahitianischer Vanille

Seehecht im Algendampf gegart mit Pil-Pil Sauce, sämige Kabeljau-Kutteln, grüne Bohnen und atlantische Grünalgen

Gans à la Royale mit gebratenem Kürbis, Creme aus geschmortem und fermentiertem Knoblauch

Wachtelbrust vom Grill, Gersten-Sardellen-Risotto, Bratsäfte
Auf der Daube eines Macallan-Fasses: Knusprige Pilze, Windbeutel mit Trüffelpastete und geschmorter Keule mit Pilzen der Saison

Joghurtschaum mit Basilikum-Minze-Sorbet, Gurke mit Limette und Batakpfeffer-Baiser

Törtchen mit gegrilltem Plattpfirsich, Grapefruitsorbet und karamellierte weiße Schokolade mit Zitronenthymian. Zitrus-Cocktail mit Bittermandeln

Schokoladencreme mit Biskuit und Kakao-Eis mit Öl

Petis auf dem Roller

150€ Degustationsmenü

75€ Optional können passende Weine gereicht werden

Pro person

10% Mwst. Inklusive

Die Menüs werden für alle Tischgäste serviert

Die Menüs können Änderungen durch den Küchenchef unterliegen, da wir mit saisonalen Produkten arbeiten