

LE MENU

im Atelier Gourmet

Vorspeise

Hamachi Tatar / Jakobsmuscheln / bayerischer Spargel / Kiwi Guacamole / konfierter Hamachi-Lappen / Lemongrass-Schaum
(+ € 8.50 Zuschlag)

oder

Ungestopfte Entenleber-Terrine
(oder geräucherte Forellen-Mousse) serviert mit gepickelten Radisschen und Zwiebeln-Marmelade

Zwischengang

Ravioli gefüllt mit Frischkäse und Pesto von getrockneten Tomaten / grüner Spargel / Kefir

Fisch

Skrei-Rücken / Kalamanzi-Sabayonne
/ Erdnuss-Coulis / sautierter Brokkoli

•
Mandarinen-Hagebutte-Granité / Gin

Fleisch

Salzwiesen Lamm aus Nordfriesland
Lammfilet rosa gebraten / Pastilla aus
Lambäckchen / Bärlauch

•
Französischer Käseteller / Mostarda Früchte

Dessert

Milchschokoladen-Passionsfrucht Ganache
/ Erdbeeren / Sesamhippen

Unsere aktuellen Öffnungszeiten sind: Mo. - Fr. / 18 Uhr bis 24 Uhr

Liebe Gäste wir akzeptieren keine 200 und 500 Euro Scheine / Reservierungen ausschließlich unter: www.ateliergourmet.de

° Bitte beachten Sie, dass wir bei Ihrem Besuch mindestens mit einem 5-Gänge Menü kalkulieren

MENÜOPTIONEN

7 - Gänge Menü

/ Vorspeise, Zwischengang, Fisch, hausgemachtes Granité,
Fleisch, Käsegericht, Dessert / €86.-

🍷 mit begleitenden Weinen oder alkoholfreien Begleitung €119.-
/ 4 x 0,1l, 2 x 0,05l /

6 - Gänge Menü

/ Vorspeise, Zwischengang, Fisch, Fleisch, Käsegericht, Dessert / €79.-

🍷 mit begleitenden Weinen oder alkoholfreien Begleitung €112.-
/ 4 x 0,1l, 2 x 0,05l /

5 - Gänge Menü

/ Vorspeise, Zwischengang, Fisch, Fleisch, Käsegericht oder Dessert / €71.-

🍷 mit begleitenden Weinen oder alkoholfreien Begleitung €99.-
/ 4 x 0,1l, 1 x 0,05l /

OFFENE WEINE

♥ Wir bieten glasweise unterschiedliche Weiß-,
sowie Rotweine unserer französischen Stammwinzer.

Weißwein / 0,15l / €9.5

Rotwein / 0,15l / €9.5

APERITIFS

Spumante Rosé 2019 „Millesimato“ Val d'Oca / 0,1l / €8.5

Gin Tonic / 0,15l / €12.-

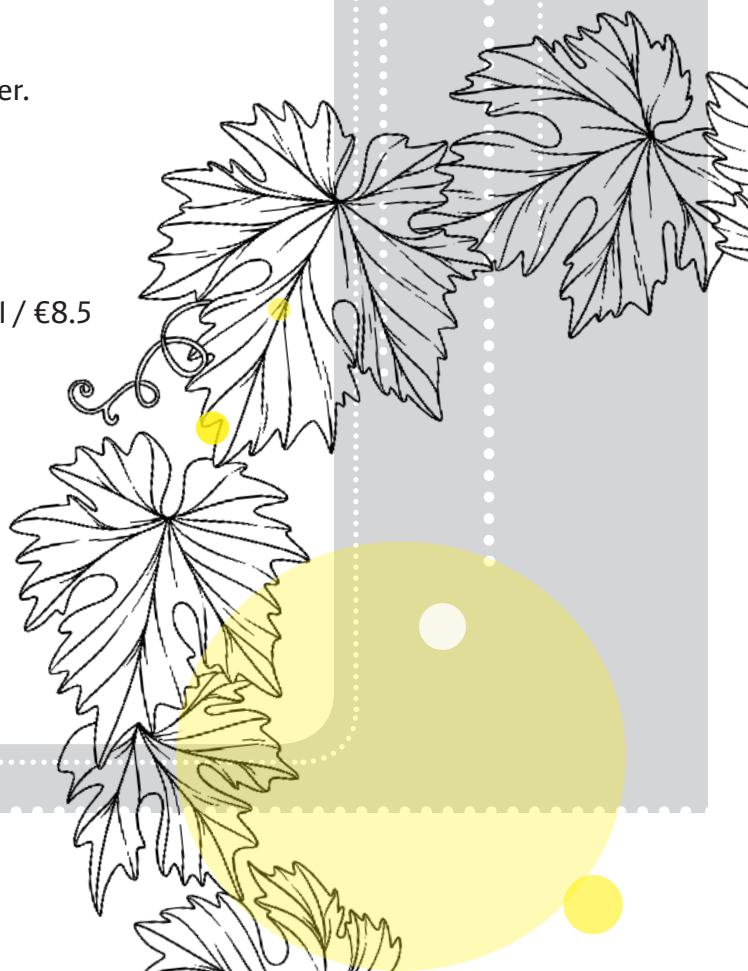
Rothaus Pils Tannenzäpfle / 0,33l / €4.5

HEISSE GETRÄNKE

Espresso / €2.9

Cappuccino / €3.5

Wasser Taunusquelle / 0,75l / €7.8



LE MENU

im Atelier Gourmet

Starter

Hamachi Tatar / Scallops / bavarian asparagus / kiwi
guacamole / confited hamachi / lemongras-foam
(+ € 8.50 extra charge)

or

Unstuffed duck liver (or smoked trout mousse) served
with pickled radish and onion marmelade

Inbetween

Homemade ravioli filled with cream cheese
/ dried tomatoes pesto / green asparagus / kefir

Fish

Cod fish / calamanzani sabayonne
peanuts coulis / cashew / sautied broccoli

•

Mandarine-rosehips granité / gin

Meat

Lamb from Nordfriesland / pink roasted
lamb filet / lamm pastilla / wild garlic

•

French cheese plate / mostarda fruits

Dessert

Milkchocolate-passionfruit ganache
/ strawberries / sesame crackers

Our opening hours: Mo. - Fr. / 6 pm bis 12 pm

Dear guests wir don't accept 200 und 500 Euro banknotes / reservations only at: www.ateliergourmet.de

° Please note, we serve not less than 5-courses menu