

CHEFS ATELIER



Menü

3 APÉROS

Aubergine | Miso • Rindertatar | Senf • Pilze | Vadouvan

AMUSE-GUEULE

Gillardeau Austern | Wasserkresse
Löwentaler Malzkruste | Brioche | gesalzene Butter

6 GÄNGE

Hamachi | Kohlrabi | Yuzu | Buttermilch
Zander | N25 Kaviar | Kopfsalat | Limonen-Beurre-blanc
Sot-l'y-laisse | Erbse | Morchel | Vin Jaune
Zweierlei vom Rind | grüner Spargel | Kimizu
grüner Apfel | Shiso | Limette
Rhabarber | Tonkabohne | Topfen

4 PETIT FOUR`S

Passionsfrucht • Haselnuss • Matcha • Baileys

199 € PRO PERSON INKL. APÉRITIF

3 APÉROS • AMUSE-GUEULE •
6 GÄNGE • 4 PETIT FOURS

Willkommen in unserem **CHEFS ATELIER** !

Warum „Atelier“? Weil Kochen für uns eine Kunstform ist.

Sternekoch *Alexander Hoppe* verwandelt jede Zutat mit Leidenschaft und Präzision in ein kulinarisches Kunstwerk - sorgfältig komponiert und bis ins kleinste Detail perfektioniert.

Im **CHEFS ATELIER** erwartet Sie eine völlig neue Art des Genusses: privat, persönlich und zugleich intim - in einer kreativen und modernen Atmosphäre. Ein Ort, an dem Design, Genuss und Interaktion harmonisch miteinander verschmelzen.

Für einen entspannten Start in den Abend laden wir Sie zu einem Aperitif in unserer Lounge ein. Hier können Sie in Ruhe ankommen, den Alltag hinter sich lassen und sich auf den bevorstehenden Genuss einstellen.

Das Herzstück unserer Location ist die offene Küche, in der Sie *Alexander Hoppe* hautnah bei der Zubereitung seiner kulinarischen Kreationen erleben können. Beobachten Sie ihn bei der Arbeit, kommen Sie ins Gespräch oder genießen Sie die besondere Atmosphäre - ganz so, wie Sie es möchten. Dieser Abend ist individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt: gesellig mit anderen Gästen oder ganz für sich.

Nutzen Sie die Gelegenheit und reservieren Sie Ihren Platz in unserem Atelier. Lassen Sie sich von der Kunst des Kochens überraschen! In unserem modernen, inspirierenden Ambiente vereinen sich handwerkliches Können, Kreativität und Gastfreundschaft zu einem unvergleichlichen Erlebnis.

Seien Sie Teil dieses besonderen Abends. Wir bieten Ihnen mehr als nur ein Abendessen - wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch Aromen, inspiriert von Innovation, Nähe und Exklusivität.

Dieses Erlebnis kreieren wir Ihnen von Mittwoch bis Samstag, ganz nach Ihrer Wahl um 18:30 Uhr oder 19:30 Uhr.

Die Anzahl der Plätze ist auf lediglich 18 Gäste begrenzt, um Ihnen ein exklusives und persönliches Erlebnis zu ermöglichen.

ÖFFNUNGSZEITEN

MITTWOCH - SAMSTAG

RESERVIERUNGSZEITEN

18:30 UHR oder 19:30 UHR

PLÄTZE

max. 18 Gäste

RESERVIERUNG

info@chefsandbutchers.de

WhatsApp: 01573 52 13 230

Tel: 0201 - 40 87 00 00

(mit der Anmerkung **ATELIER**)

ORT

CHEFS ATELIER

Im Löwental 60A

45239 Essen



Alexander Hoppe & Michael Scheil



www.chefsandbutchers.de