

Einzigartiges Genusserlebnis: Alexander Mayer präsentiert erstes Menü als Head Chef von Eatrenalin

Bereits seit Anfang des Jahres bereichert der mehrfach prämierte Spitzenkoch Alexander Mayer das Fine-Dining Restaurant Eatrenalin als Head Chef. Mayer war zuletzt für die Küche des Atlantic Restaurant im Hotel Atlantic Hamburg verantwortlich und wurde dort vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet. Nun dürfen Feinschmecker besonders gespannt sein: Ab dem 21. März wird das erstklassige Acht-Gänge-Menü, mit Fleisch und Meeresfrüchten als Menü „Red Dimension“ oder vegetarischen Komponenten als Menü „Green Dimension“, seine Handschrift tragen.

Der neue Head Chef, der die Entwicklung von Eatrenalin seit der Eröffnung mit Begeisterung verfolgt hat, freut sich sehr darauf, ein ganz besonderes Geschmackserlebnis für die Gäste zu kreieren. „Für unsere Kulinarik steht die außergewöhnliche Qualität der Produkte im Mittelpunkt. Mutige, kraftvolle Geschmacksbilder treffen auf spannende Kontraste der Aromen. Auf Basis der klassisch-französischen Küche und inspiriert von kulinarischen Einflüssen aus aller Welt, entstehen so Kreationen, die überraschen und begeistern“, so Mayer.

Das einzigartige Gastronomie-Erlebnis vereint internationale Einflüsse, passend zum jeweiligen Ambiente in den verschiedenen Genuss-Sphären. Die Experience erwartet die Gäste bereits mit der sechsten Menü-Komposition. Fine Dining Liebhaber dürfen auf eine atemberaubende Reise für alle Sinne gespannt sein!

So werden Gourmets bereits in der Lounge mit kleinen kulinarischen Kreationen wie „Erbse, Wasabi und Algenstaub“ eingestimmt, genießen im Raum Umami verschiedene asiatische Köstlichkeiten, unter anderem Tataki, Onsen-Ei und Dim-Sum und erleben schließlich in Incarnation ein süßes Finale in Form von „Calpico, Himbeere, Pistazie und Limette, Shiso sowie provenzalischem Olivenöl“ (Menü Red Dimension).

Zudem wird es am 23. und 24. Mai das erste „Eatrenalin Chef's Special“ geben, eine kulinarische Reise von Head Chef Alexander Mayer mit ausgewählten saisonalen Gourmetkreationen. Während der Experience können Gäste ein innovatives Acht-Gänge-Menü, ergänzt durch regionale Mai-Highlights wie Artischocke, Sommerkürbis und Erdbeere, genießen. Der Head Chef wird seine Gäste darüber hinaus persönlich begrüßen und faszinierende Einblicke in seine frühlingshaften Kreationen geben. Umrahmt wird die Experience mit abwechslungsreichem Entertainment sowie den Beats des DJs in der stilvollen Eatrenalin Bar.

Menü „Red Dimensions“

Lounge - Genussvolle Einstimmung

Erbse | Wasabi | Algenstaub
„Faux Gras“ | Pekannuss | Traube
Lamm | Baharat | Granatapfel

Waterfall - Ritual für den Gaumen

Adlerfisch | Aji-Amarillo | Roscoff-Zwiebel

Discovery - Magische Enthüllung

Granny Smith | Staudensellerie | Japanische Minze

Ocean - Sinnliches aus den Tiefen des Meeres

Jakobsmuschel | Buttermilch |
Küstengewächse | Gurke | Passionsfrucht

Taste - Kleine Geschmacksexplosionen

Kiwi | Ahornsirup | Blütenpollen
Bergamotte | Cassis
Bitterschokolade | Arabica-Kaffee
Kristallbrot | Persisches Blausalz

Umami - Asiens fünfte Dimension

Lachs „Tataki“ | Tomate | Amazuzuke | Sesam
Onsen-Ei | Koshihikari-Reis | Hijiki | Vadouvan
Dim Sum | Tosaka | Tamarinde | Jalapeño
Seetäufelbäckchen | Miso | Daikon | Frühlingslauch

Universe - Mysteriöses aus dem All

Schwarzfederhuhn | Safran | Bimi | Panisse |
Salzzitrone
Fenchel | Anis | Pinienkerne

Incarnation - Süße Verwandlung

Calpico | Himbeere | Pistazie
Limette | Shiso | Provenzalisches Olivenöl

Menü „Green Dimensions“ (vegetarisch)

Lounge - Genussvolle Einstimmung

Erbse | Wasabi | Algenstaub
„Faux Gras“ | Pekannuss | Traube
Jackfrucht | Baharat | Granatapfel

Waterfall - Ritual für den Gaumen

Mais | Aji-Amarillo | Roscoff-Zwiebel

Discovery - Magische Enthüllung

Granny Smith | Staudensellerie | Japanische Minze

Ocean - Sinnliches aus den Tiefen des Meeres

Seidentofu | Zitrusfrüchte | Küstengewächse |
Gurke | Passionsfrucht

Taste - Kleine Geschmacksexplosionen

Kiwi | Ahornsirup | Blütenpollen
Bergamotte | Cassis
Bitterschokolade | Arabica-Kaffee
Kristallbrot | Persisches Blausalz

Umami - Asiens fünfte Dimension

Wassermelone „Tataki“ | Tomate | Amazuzuke |
Sesam
Shiitake | Koshihikari-Reis | Hijiki | Vadouvan
Dim Sum | Tosaka | Tamarinde | Jalapeño
Aubergine | Miso | Daikon | Frühlingslauch

Universe - Mysteriöses aus dem All

Pimiento del piquillo | Safran | Bimi | Panisse |
Salzzitrone
Fenchel | Anis | Pinienkerne

Incarnation - Süße Verwandlung

Valrhona Schokolade | Himbeere | Taggiasca-Olive
Limette | Shiso | Provenzalisches Olivenöl