

Neues Restaurant “Atama” in St. Ingbert: Michelin-gekrönt!

Saarpfalz-Kreis feiert das neue Restaurant “Atama”, empfohlen von Michelin, mit kreativen Menüs und professionellem Service.



Inspektoren des Guide Michelin haben auch in diesem Jahr wieder die besten Restaurants aufgespürt. Laut **sol.de** werden die Sterne einmal jährlich vergeben und neue Lokale monatlich hinzugefügt. In den Empfehlungen für Mai 2025 befinden sich insgesamt zwölf neue Restaurants, darunter das Restaurant “Atama” in St. Ingbert, Saarpfalz-Kreis.

Das “Atama”, unter der Leitung von Küchenchef Martin Stopp, der zuvor im „Louis“ in Saarlouis tätig war, bietet zwei verschiedene Menüs an. Das erste Menü ist das “Menü für die Seele”, das sich durch eine reduzierte, produktbezogene Ausrichtung auszeichnet. Das zweite Menü, “Menü für die Sinne”, präsentiert sich kreativer und verspielter.

Kulinarische Highlights

Die Speisekarte des “Atama” umfasst exquisite Gerichte. Ein Beispiel aus dem “Menü für die Seele” ist der perfekt gegarte Rücken vom Damhirsch, der mit Shiso-Sauce-Rouennaise serviert wird. Im “Menü für die Sinne” hingegen findet sich eine Kombination aus Kalb & Unagi, begleitet von Erbsenmash, Myoga und Minze. Die Menüs sind in fünf, sechs oder sieben Gängen erhältlich und beinhalten ein neun Amuse-Bouches umfassendes ‘Bar-Menü’.

Am Mittag wird ein Drei-Gänge-‘Stammtisch-Menü’ angeboten, während abends ein Fünf-Gänge-Gourmetmenü bereitsteht. Das Restaurant hebt sich zudem durch eine niveauvolle, freundliche und professionelle Gästebetreuung ab. Das gesamte Team, einschließlich Küchenchef Stopp, serviert die Speisen direkt an den Tisch.

Auszeichnungen und Bewertungen

Das “Atama” eröffnete erst im Januar 2025, erhielt jedoch bereits acht Wochen später eine beachtliche Bewertung von acht Pfannen vom Gastroführer “Gusto”. Im Saarland gibt es insgesamt nur vier Restaurants, die höhere Auszeichnungen erhalten haben. Mit der Aufnahme in die Empfehlungen des Guide Michelin wird das “Atama” ein zusätzliches Highlight in der saarländischen Gastronomieszene.

Die neuen Empfehlungen im Mai 2025 umfassen nicht nur das “Atama”, sondern auch elf weitere Restaurants, die für ihre kulinarische Qualität ausgezeichnet wurden:

Restaurant	Ort
Ai Piero	Andernach
MASTAN	Berlin
die kleine Linde	Braunschweig
Gotthardt’s bei Yannick Noack	Koblenz
irori	Knittelsheim

Stube ZWEI.NULL	Langenau
Kaisersaal	Ravensburg
pars Restaurant	Berlin
Lido Hafen	Düsseldorf
Sommerfeld	Frankfurt am Main
Hawara	Freiburg im Breisgau

Die Dynamik der deutschen Gastronomie, wie sie auch in früheren Ausgaben des Guide Michelin dokumentiert wird, zeigt sich auch im aktuellen Jahr. Die Berichterstattung über die Vergabekriterien, die von erfahrenen Michelin Inspektoren festgelegt sind, umfasst die Qualität der Produkte, die persönliche Note, die fachgerechte Zubereitung, den Geschmack und das Preis-Leistungs-Verhältnis. Martin Stopp und sein Team scheinen diesen hohen Ansprüchen gerecht zu werden.

Die Zukunft des “Atama” sieht vielversprechend aus. Die Anerkennung durch den Guide Michelin könnte dem Restaurant helfen, in der bereits aufregenden kulinarischen Landschaft des Saarlandes weiter zu wachsen und sich als eine Top-Destination für Feinschmecker zu etablieren. Informationen über die Sternevergabe und weiteren gastronomischen Trends finden sich zudem auf **worldsoffood.de**.

Details	
Quellen	• www.sol.de • guide.michelin.com

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de