

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Lachsforelle „Ike Jime“
Bouchot Muscheln „Maison Morisseau“, Karotte,
Kimchi Emulsion & Umami Vinaigrette

Schottische Jakobsmuschel
Rahmwirsing, Nudelfleckerl, schwarze Walnuss, Schnittlauch & Parmesan

Zander mit knusprigen Schuppen
Spitzkohl, Zwiebel aus den Cevennen, Kinome & Galgant-Kokos Soße

Glasiertes Kalbsbries
Alb-Linsen, Champignon, eingelegter Sellerie & Sherrysauce

Poltinger Rehrücken
kalt gerührte Preiselbeeren, Rosenkohl, Buchenpilze, Essigjus & Cognac-Miso-Sauce

Käse vom Brett von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen
oder
Crozier Blue
Hällischer Coppa, Artischocke, Radicchio & Rumrosinen

Ananas d'Equateur
Baba au Rhum, Tahiti Vanille & Tonkabohne

Menü in sieben Gängen 290,00
Menü in sechs Gängen ohne Käse 280,00
Menü in fünf Gängen ohne Jakobsmuschel & ohne Käse 255,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro