

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

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

Königskrabbe
Chawanmushi, Maitake, Butternut Kürbis,
Yuzuschale, reduzierte Ramen Brühe & Lauchöl aus Kyoto

Stör von der Fischzucht Birnbaum
Kartoffelblini, Petersilienwurzel, Beurre Blanc, Estragon & Senfkörner

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
Cashel 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 Königskrabbe & ohne Käse 250,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro