

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Karotten – Cannelloni
Bulgur, Kimchi Emulsion & Kürbis Vinaigrette

Offene Lasagnette
Rahmwirsing, Nudelfleckerl, schwarze Walnuss, Schnittlauch & Parmesan

Krautwicklerl
Zwiebel aus den Cevennen, knuspriger Ingwer, Kinome & Galgant-Kokos Soße

Cremiges Bio Eigelb
Alb-Linsen, Champignon, eingelegter Sellerie & Sherrysauce

Spinat Pastilla
Granatapfel, mariniertes Blaukraut, Pinienkerne & Minzöl

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

Quitte
Felchlin Maracaibo 49%, Vanille Noir & Pekannuss

Menü in sieben Gängen 235,00
Menü in sechs Gängen ohne Käse 215,00
Menü in fünf Gängen ohne Lasagnette & ohne Käse 195,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro