

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