

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Gemüse Dôme

Kohlrabi, geröstete Bucheckern & Brunnenkresse

Pilz Chawanmushi

Pfifferlinge, Yuzuschale, grüner Spargel, Kapuzinerblüte & Lauchöl aus Kyoto

Bärlauch – Gnocchi

Junger Blattspinat, Erbsen, Chardonnay Essig & Vin Jaune

Parmesan Agnolotti

Australischer Wintertrüffel, sautierter Spitzkohl, Kerbel & Haselnuss

Geschmorte Aubergine

Peperonata, kleine Artischocke, Petersilie & Bagna Cauda Würze

Käse vom Brett von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen

oder

Belgischer Grevenbroecker

Karotte, eingelegte Vogelbeeren, Löwenzahn & Amaranth

Himbeere

Gesalzene Pistazie & Holunderblüte

Menü in sieben Gängen 235,00

Menü in sechs Gängen ohne Käse 215,00

Menü in fünf Gängen ohne Pilz Chawanmushi & ohne Käse 195,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro