

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

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

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