

ATELIER

Anton Gschwendtner

## ATELIER SIEBEN

Karotten – Cannelloni  
Bulgur, Kimchi Emulsion & Kürbis Vinaigrette

Pilz Chawanmushi  
Maitake, Yuzuschale, Butternut Kürbis, Lauchöl aus Kyoto

Topfen – Gnocchi  
Kartoffelblini, Petersilienwurzel, Beurre Blanc, Estragon & Senfkörner

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

Confierte Schwarzwurzel  
kalt gerührte Preiselbeeren, Rosenkohl, Buchenpilze, Cognac-Miso-Sauce & Mohn

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

Ananas d'Equateur  
Baba au Rhum, Tahiti Vanille & Tonkabohne

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