

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Gemüse Dôme

Kohlrabi, geröstete Bucheckern & Brunnenkresse

Pilz Chawanmushi

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

Topfen – Gnocchi

Kartoffelblini, Sellerie, Beurre Blanc, Estragon & Senfkörner

Parmesan Agnolotti

Spitzkohl, gehobelter Champignon, Haselnuss & Sauce Vin Jaune

Geschmorte Aubergine

Peperonata, kleine Artischocke, Petersilie & Madagaskar Pfeffer

Käse vom Brett von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen

oder

Brillat Savarin

Bohnen, Meaux Senf, Kichererbse & Honig

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