

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Lachsforelle „Ike Jime“
Bouchot Muscheln „Maison Morisseau“, Karotte,
Kimchi Emulsion & Umami Vinaigrette

Schottische Jakobsmuschel
Rahmwirsing, Nudelfleckerl, schwarze Walnuss, Schnittlauch & Parmesan

Zander mit knusprigen Schuppen
Spitzkohl, Zwiebel aus den Cevennen, Kinome & Galgant-Kokos Soße

Glasiertes Kalbsbries
Alb-Linsen, Champignon, eingelegter Sellerie & Sherrysauce

Soufflierte Wachtelbrust „Pastilla“
Granatapfel, Spinat, mariniertes Blaukraut, geröstete Zimtblüte & Minzöl

Käse vom Brett von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen
oder
Crozier Blue
Hällischer Coppa, Artischocke, Radicchio & Rumrosinen

Quitte
Felchlin Maracaibo 49%, Vanille Noir & Pekannuss

Menü in sieben Gängen 285,00
Menü in sechs Gängen ohne Käse 275,00
Menü in fünf Gängen ohne Jakobsmuschel & ohne Käse 250,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro