

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Sashimi vom Hamachi
Kaviari Kristal Kaviar, Kohlrabi,
geröstete Bucheckern & Brunnenkresse

Königskrabbe
Chawanmushi, Pfifferlinge, grüner Spargel,
Yuzuschale, reduzierte Ramen Brühe & Lauchöl aus Kyoto

Japanische Dorade „Kombu Jime“
Junger Blattspinat, Irish Mór Auster, Erbse, Bonito Essig & Vin Jaune

Parmesan Agnolotti
Australischer Wintertrüffel, sautierter Spitzkohl, Kerbel & Haselnuss

Lamm vom Gutshof Polting
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 275,00
Menü in sechs Gängen ohne Käse 265,00
Menü in fünf Gängen ohne Königskrabbe & ohne Käse 240,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro