

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

Irish Mór Auster & Wagyu Tatar
Rote Beete, Gurke, Dill & salzige Kräuter

Kaisergranat
gezupfter Taschenkrebs, Karotte, Zitronengras, Korianderbisque & Serundeng

Seeforelle von Nikolai Birnbaum
Büsumer Krabben, gebackener Kalbskopf, Petersilienwurzel & Bucheckern

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

Miéral Taube auf Holzkohle gegrillt
Trevisano Tardivo, Granatapfel, Pinienkerne & Aceto Balsamico di Modena

Käse vom Brett von „Kaasaffineurs Van Tricht“ Antwerpen
oder
Fontina Fonduta
Topfen Gnocchi, Kürbis, Perigord Trüffel & Piemonteser Haselnuss

Birne „Gute Luise“
Pastinake, Süßholz, Quinoa & Kerbel

Menü in sieben Gängen 275,00
Menü in sechs Gängen ohne Käse 265,00
Menü in fünf Gängen ohne Kaisergranat & ohne Käse 230,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro