

ATELIER

Anton Gschwendtner

ATELIER SIEBEN

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

Königskrabbe
Chawanmushi, Maitake, Butternut Kürbis,
Yuzuschale, reduzierte Ramen Brühe & Lauchöl aus Kyoto

Stör von der Fischzucht Birnbaum
Kartoffelblini, Sellerie, Beurre Blanc, Estragon & Senfkörner

Parmesan Agnolotti
Glasiertes Perlhuhn Sot-l'y-laisse, Spitzkohl, Haselnuss & Sauce Vin Jaune

Poltinger Rehrücken
kalt gerührte Preiselbeeren, Rosenkohl, Buchenpilze, Cognac-Miso-Sauce & Essigius

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 275,00
Menü in sechs Gängen ohne Käse 265,00
Menü in fünf Gängen ohne Königskrabbe & ohne Käse 235,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro