

ATELIER

Anton Gschwendtner

## ATELIER SIEBEN

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

Königskrabbe  
Chawanmushi, Pfifferlinge, 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 & Essigjus

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